L. XV.
18/2
162824 B

43590

# OËCONOMIsche

# Schatz-

# Und

# Kunst-Kammer.

## Erster Theil.

WELLCOME
HISTORICAL
MEDICAL
LIBRARY

# OËCONOMIsche
# Schatz- und Kunst-Kammer,

Bestehend

Aus erlesenen Arcanis und Secretis Medicis, Chirurgicis, Sympatheticis und Anti-patheticis, auch vielerley andern Künstlern und Professions-Verwandten, wie solche auf der andern Seite in der Ordnung zu ersehen.

Alles

In die 22. Jahr her so wohl bey Hof / als auf Reißen mit grosser Mühe und vielen Unkosten colligiret und gesammlet,

Nunmehro aber

Auf vieler Personen Begehren und Verlangen zum Druck befördert, heraus gegeben und verlegt

Von

I. G. Burrigelio, ehemahlig Chur-Pfältzischen Cammer-Diener und Comp. Mus.

STUTTGARDT,
Gedruckt bey Daniel Benjamin Faber, Hoch-Fürstl. Hof- und Cantzley-Buchdrucker. 1734.

# In diesem ersten Theil der *Oëconomi*schen Schatz- und Kunst-Kammer / sind enthalten / wie folget.


Pag.

I. Der sicher- und approbirte Leib und Hauß-Artzt. 1.

II. Der probable Hauß-Wund-Artzt. 65.

III. Der Sympathetisch- und Antipathetische Wunder-Künstler. 105

IV. Der liebliche Wein-Künstler. 145

V. Der scharff saure Eßig-Künstler. 167

VI. Der gut Bier conservirende Künstler. 183.

VII. Der die Früchte in ihrer natürlichen Art zu conserviren lehrende Confiturier. 191.

VIII. Der sorgfältig- und fleissige Baum- und Stauden-Gärtner. 259.

IX. Der durch Kunst schöne Flüß zubereitend- auch allerhand Edelgestein imitirende Künstler. 317.

X. Der lustig- und listige Fisch- und Krebs-Künstler. 335.

XI. Der künstliche Jäger und fixe Schütz. 347.

XII. Der nach Frantzösisch-Italiänisch-Spanisch- und Englischer Façon so wohl Seiden, Wollen, als allerhand Garn schön färbende Künstler. 357.


XIII.

XIII. Der aus Gold und silbernen Stücken, wie auch Seiden, Sammet, Scharlach, Wollen, Leinen und allerhand Tuch und Zeug, ingleichem aus Büchern und Papier: Oel, Schmaltz, Rost, Dinten, Bech und dergleichen mehr heraus bringende Flecken-Künstler. 413.

XIV. Der auf Romanische Art das Leder schön-färbend-auch solches trefflich wohl perfumirende Künstler. 427.

XV. Der aus vielerley curiosen, und in der Oëconomie meist nutzlichen Stücken bestehende Künstler. 437.

# An die günstigen und geneigten Leser.

Es ist dieses Werck nicht darum heraus gegeben / als wann ein jeder darinnen befindlicher Künstler sich vollkommen darstellen / und alles zu der Kunst erforderende zeigen und weisen solte; sondern blos darum / damit ein guter und fleißiger Oëconomus etwas Vorrath zu seinem besten und grossen Nutzen daraus extrahiren / probiren und appliciren könne. Wie viele Unkosten werden nicht erspahret / wann man ein Vernunfft-mäßig und scharff-einsehendes

des Auge in diese oder jene Kunst und Wissenschafft hat / und daraus einige Vortheile zu seiner Oëconomie ziehen kan; Wessentwegen dieses Werck solcher gestalt eingerichtet / daß sowohl Stadt- als Land-Leute ihren besondern Nutzen hieraus haben können. Zwar muß die Ubung hierinnen den Meister machen / weil es unmöglich mit Worten alles so deutlich und klar zu exprimiren und für Augen zu legen. Es muß ein jeder selbsten bey dergleichen Vornehmen nachsinnen / genug / daß man in allen diesen Künstlern sattsame Anleitung darzu hat. Werden nun die Herren Besitzer dieses Buchs mit scharffen Nachdencken zu den Handgriffen schreiten / auch ein und anders herausbringen / was ihnen zum grossen Nutzen gereichen und vieles Geld erspahren wird / so werde mich mit ihnen freuen / und daraus sehen / daß meine Arbeit nicht Fruchtlos abgegangen sey. Zu welchem ihrem Fürnehmen den himmlischen Seegen von Hertzen anwünschet /

Stuttgardt, den 18. Martii.
1734.

Der Verleger.

# Nachfolgende Caracteres müssen in diesem Buch genau observiret werden.

Gr. Granum, eine Gran, od. Gersten-korn schwer.

℈. Scrupulus, ein Scrupel, oder, das dritte Theil eines Quintleins oder 20. Gersten-Körner schwer.

ʒ. Drachma, oder, ein Quintlein.

℔. Loth.

ʒ Uncia, eine Untz, oder, 2. Loth.

℔. Libra, oder, ein Pfund.

S. Semis, ein halb Pfund.

Qu. Quartarius, oder, ein viertel Pfund.

M. Manipulus, oder, eine Hand voll.

P. Pugillus, oder, so viel man mit 3. Fingern fassen kan.

An. Ana. Eins so viel als des andern.

Qs. Quantum satis, oder, so viel genug.

Ql. Quantum libet, oder, so viel man will.

SSS. Stratum Super Stratum, oder, Schicht auf Schicht.

V. Spiritus Vini, oder, der Wein-Geist.

MB. Balneum Mariæ.

℞. Recipe.

☉. Sol.

♀. Venus.

☿. Mercurius.

☾. Luna.

♄. Saturnus.

♃. Jupiter.

♂. Mars.

♁. Antimonium.

℣. Vitriol.

C. M. Caput Mortuum.

*. Sal armoniac.

⊖. Sal.

S. Sulphur.

⁘. Oleum.

⊕. Æs ustum.

☉. Sal nitrosum.

T. Tartarus.

ʒʒ. Zinnober.

Der

# I.

## Der sicher-
## und *APPROBIrte*
# Leib-und Hauß-Artzt.

# Der *Practicabel*- und sichere Leib- und Hauß-Artzt.

## Von dem Pestilentzialisch- und Hirn-tobenden wie auch andern gifftigen Fiebern: was man für Mittel zur *Præservation* und *Curation* gebrauchen: auch wie man die gifftigen Flecken, Placken und Mähler, und andere schwehre gefährliche Zufälle, so sich in dergleichen Fiebern erzeigen, wohl wahrnehmen, und dieselben gleichfalls unter Göttlichem Seegen *curiren* soll.

Wer mit dergleichen Patienten umgehen muß, bediene sich folgender Mund-Küchlein.

### Præservirende Mund-Küchlein.

R. Cort. citri aceto & rosis macerat. & iterum exiccat. ℥iij.

Rad. Valerianæ
Vincetoxici
Zedoariæ
Diptami albi an. ℥ij.
Petasitis ℥j. s.
Cinamomi
Nucis moschatæ
Ligni Aloës an. ℥j.
Boli armeni veri ℥iij. s.
Mithridati opt. ℥ij.
Manuum Christi simpl. ℥iij. cum mucilagine tragacanthi in Aq. ros. dissol. q. s. f. Rotulæ sublinguales.

Hievon nimmt man eins im Mund, und läßt es von sich selbst zergehen, oder man kan Schwämmlein mit nachfolgenden Krafft-Eßig bey sich tragen, und daran riechen.

## Præservirender Kraft-Eßig.

R. Aq. Rosarum suaviss. odoris lib. ij.
Aceti Rosacei lib. j.
Vini Malvatici lib. s.
Rosarum provincialium exiccat.
Flor. Nympheæ utriusque an. ℥j.
Garyophyllorum complet. ℥. s. NB. in Autumno adde
Flor. Lavendulæ p. j. incidantur Flores grosso modo, adde quoque San-

Santali albi
Citrini
Rhodosantali, i.e. rubei odorati (*non vulgaris, seu Pseudosantali*, dann solches ist ein Bastartsandel, und nichts werth. *an.* ʒij.
Garyophyllorum grosso modo contusorum.
Macis, incisorum grosso modo an. ʒj.
Moschi gr. iiij. f. Acetum.

*vel sic:*

R. Aq. Rosarum lib. j.
Aceti Rosarum ʒiij.
Trochis. de Camph.
Santal. Machoziri, i.e. citrini odoriferi.
Rosacei rubei an. ʒij. misceantur. f. Acetum.

## Præservirendes Pulver zu gekochtem Rauch.

R. Pul. Garyophyllorum ʒiiij.
Santali citrini
Cort. citri contusi an. ʒij.
Fol. Rosarum Moschatarum seu Damascenarum, quæ ex Damasco nobilissima Syriæ urbe adportantur. p. j.
Galliæ Moschatæ veræ ʒj.
vel Moschi Ambræ an. gr. v.
Flo. Nympheæ luteæ
Rosarum incis. an. p. j. F. pulvis.

Dieses Pulvers nimmt man auf einmal ½ Loth, thuts in ein

reines Töpflein oder Meßinges Gefäßlein, und gießt darüber 4. Loth gut Rosen-Wasser, setzt es auf glühende Kohlen, und läßts im Gemach oder Zimmer kochen, gibt gar einen herrlichen das Haupt und Hertz stärckenden Geruch, und vertreibt das Gifft.

## Præservirend Ordin. Rauch-Pulver/ auf Glut zu streuen.

R. Santali citrini ʒij.
Benzoi
Laudani
Storacis calamitæ an. ʒ. s.
Thuris ʒj.
Carabe ʒ. s.
Rosarum rub. grosso modo incis. ʒij.
Fol. quercus Rorismarini an. M. s.
Ligni Juniperi in Scobem redacti ʒvj.
f. pulvis grossus.

Mit diesem Pulver räuchert man die Zimmer, Gänge im Hauß, und alle Winckeln aus. Bey denen *Patient*en aber ists nicht nützlich, viel zu gebrauchen.

Wer nun für diesem übel und gifftigen Fieber will *præservirt* seyn, der soll, wenn er voller böser Fuchtigkeiten stecket, oder Blutreich ist, zur Ader lassen, und folgenden Purgier-Tranck gebrauchen.

## Præservirender Purgier-Tranck.

R. Hordei integri à sordibus & Paleis mundati M. j.
Decoq.

decoq. cum lib. viij. Aq. fontanæ ad crepaturam
adde postea sequentia:

R. Rad. Polipodii quercini ʒj.
Cichorii
Endiviæ an. ʒvj.
Fœniculi, remoto meditullio lignoso.
Acetosæ
Asparagi
Myrrhidis Ital.
Scorzoneræ an ʒij.
Liquiritiæ ʒiij.
Cort. Myrab. Citrinorum Chebul. confricat.
Ol. Amyg. dulcium an. ʒvj.
Passul. Parvarum ʒj. s.
Prunorum vinosorum seu Damascenorum sine nucleis nu. xv.
Sebesten
Juiubarum exossat. an. nu. xiij.
Caricarum nu. x.
Sem. Carthami ʒj.
Citri
Fœniculi
Endiviæ
Quatuor frig. maj. an. ʒij.

Fol. Acetosæ
Endiviæ
Cichorii

Taraxaconis

Taraxaconis
Scabiosæ
Capil. Veneris
Cymarum Lupulorum
Bugloſſæ an. m. s.
Agrimoniæ
Cardui benedicti
Veronicæ an. p. j. s.

Decoquantur in olla vitreata ad lib. iij. poſtea colatorio transfundantur fortiter exprimendo,

*adde tandem*

Fol. Senæ orientalium Alexandrinarium (non provincialium aut florentianarum) ʒiij.
Cinamomi ʒij.

Sem. Aniſi ʒj. s.
Zedoariæ ʒj.

Flo. Trium cordial.
Cyani an. M. s.
Sambuci
Betonicæ an. p. j. s.
Rhabar. opt. ʒij. vel ʒiij.
Spicæ
Squinanthi an. gr. x.

Stent in infuſione per noctem, calefiant poſtea, exprimanturque fortiter, & iterum colo transfundantur. Colatura autem ab omni ſpurcitia mundetur, cum ovi albumine. Sint

Sint autem colaturæ clarificatæ ℥xx.
Serventur vase vitreato, diligenter
Obturato loco frigido per Septimanam.

R. Istius Apozematis ℥iij. ß. vel ℥iiij.
adde ßxr. ex multiplici infusione florum prunellorum Sylvest. ℥j.

Pro ditioribus: Syr. Diasereos tantundem, vel Syr. ex multiplici infusione Rosarum Persicarum seu Alexandrinarum (quoniam hæ per inferiora ventrem laxant, communes vero fluidum ventrem retinent) istius Syrupi adde ℥j. vel ℥ij. aut adde aliquid ex Electuariis benedictis prout cuilibet humori sua purgantia conveniant.

Diesen Purgier-Trauck muß man Morgens in aller Frühe fein warm einnehmen, und darauf 4. Stunden fasten. Wer nun Blutreich, und in einem jungen blühenden Alter ist, der soll bald nach geschehener Reinigung die Leber- oder *Median*-Ader am rechten Arm schlagen, und ohngefehr 8 Loth, mehr oder weniger Blut (nachdem dasselbe dick, schwartz und unrein ist, auch der Person Krafft und Alter solches ertragen mag) hinweg lassen. Wer sich aber solcher Gestalt nicht reinigen kan, der esse 4. Stunden vor der Mittags-Mahlzeit nachfolgende Purgier-Lattwerge, und trincke darauf einen guten warmen Trunck von frisch-gesottner Küh-Molcken.

## Præservirendes Purgier-Lattwerg für die Hartleibigen.

R. Tryphræ Persicæ

Elect. Diaprunis compositi
Laxat. an. ʒs.
Sachari q.s. f. Bolus.

NB. aliàs cavenda sunt Scammoneata in Febribus Epidemialibus.

Wenn aber jemand diese Lattwerge nicht zu zahlen hätte, der mag statt solcher folgende Pillen für erwachsene 15. 5. Stunden vor der Mittags-Mahlzeit einnehmen, und darauf einen Trunck frisch-gesottner Küh-Molcken (Geiß-Molcken von schwartzen Geißen ist besser, weil sie auch denen *Melancholicis* und *Maniacis* trefflich dienet) aber erst wenn die Pillen anfahen zu *operiren*, trincken, und so er Blutreich ist, auch sich an das Aderlassen gewöhnet hat, soll er den folgenden Tag darauf am rechten Arm, wie vor gemeldet, eine Ader öffnen lassen.

R. Phil. Aggregativarum mino. ʒiij.
Diagridii gr. iij.

## Pillen für Erwachsene.

Sonsten aber soll man wöchentlich jetztgedachter Pillen für Erwachsene, oder nachgesetzt-vermischter Pestilentz-Pillen gebrauchen, von welchen letzteren man den Kindern und jungen Leuten an der Zahl 15. 18. 20. ein Drittel eines Quintleins, oder ½ Quintl. bis auf ein gantzes, (darnach sie jung oder alt sind,) offt eingeben, dann sie treiben alle Fäulung und Würmer, (deren die Kinder zu solcher Zeit viel bey sich haben) fein gemachsam aus dem Leibe, stärcken und *præserviren* zugleich die *Principal*-Glieder mit.

## Vermischte Pestilentz-Pillen.

R. Pil. Pestilentialium mixtarum cum Alephang. ʒʃ.

Wenn

Wenn nun der Leib also wöchentlich einmal mit den Pillen gereiniget wird, soll man den nachfolgenden Tag einem erwachsenen Menschen von nach beschriebener guldenen Lattwerg einer grossen Erbs groß, 5. oder 6. Stunden vor der Mittags-Mahlzeit eingeben, und ist es besser, im Bett einzunehmen, und darauf zu schlafen: Es *præserviret* kräfftiglich für Pestilentz und allen andern gifftigen Fiebern.

## Güldene Lattwerg.

R. Theriac. opt.
Conf. Rosarum rub. an. ʒvj.
Mythridati opt. ʒiij.
Flo. Sulph. cum Aq. acetosæ præp. ʒvj.
Caphuræ ϑij.
Zedoariæ
Diptami albi
Angelicæ
Myrrhid. Ital. seu gentianæ
Aristolochiæ
Tormentillæ
Valerianæ
Morsus Diaboli
Pimpinellæ
Leuistici
Fol. Veronicæ
Cardui benedict. an. ϑj.
Ruthæ gr. xv.
Myrrhæ rub. ʒs.

Boli armeni præparat. cum aceto rosaceo.
Terræ sigillatæ ex Silesia allatæ præpar. cum
Aq. acetosæ an. ʒj.
Croci gr. xv.
Cinamomi opt. ʒj.
Spec. Elect. de gemmis utriusque
Diamoschi dul.
Diamargarit. frigidi
Diatrion sant. an. ℈s.
Sem. Citri ℈j.
Cornu Cervi usti ℈j.
Margarit. præparat. ℈iiij.
Fol. auri nu. x.
Cum Succo acetosæ hispanicæ, seu Aq. cinamomi opt. & Syr. Acetositatis Citri, q.s. F. Electuarium solidum ut Theriaca.

Von denen *Liberantis*-Küchlein, welche in Apothecken zu haben, sollen die Kinder 2. ein Erwachsenes 3. ein Altes 4. oder 5. essen.

Vom nachfolgenden Drisineth mag man einem Kind 1. 2. bis 3. Messer-Spitzen voll also trocken, oder in einem Süpplein, oder wie man es ihm beybringen kan, eingeben. Ein erwachsenes und altes kan einen halben Löffel voll nehmen, auf einer gerösteten und mit Wein genetzten Semmel-Schnitt.

## Drisineth.

℞ Maceris in aceto rosaceo macerat.
& exiccat. ʒiij.

Cort.

Cort. Citri aceto Garyophyl. macerat. ℥ij.
Boli armeni veri
Terræ ſigillatæ ex Sileſia allatæ
Tormentillæ
Scordii
Acetoſæ Hiſpanicæ
Cornu Cervi an. ℥j.
Fol. auri num. v.
Sacchari albiſs. ad pondus omnium;
F. Tragea.

Dieſes folgende *Conditum* iſt auch überaus kräfftig, Morgens nüchtern einer welſchen Nuß groß darvon zu genieſſen, abſonderlich Sommers-Zeit.

## Præſervations-Lattwerg.

R. Cons. Roſarum
Borraginis
Bugloſſæ
Acetoſæ
Violarum
Nymphæ flor. albor. an. ℥s.
Florum Arantiarum Sacharo conditarum ℥j.
Citri interioris conditi ℥j. s.
Spe. Diamargaritonis frigid.
Diatrion ſantal. an. ℥j.
Syr. Acetoſitatis Citri, q. ſ. F. Conditum.

Ingleichen ist fürtrefflich Kayſers *Ferdinandi* Pulver und Morſellen, welches auf nachfolgend beſchriebene Art zugerichtet wird.

## Kayſers Ferdinandi Præſervativ-Pulver.

R. Boli armeni veri præparat. cum Aq. acetoſæ, ſeu Terræ ſigillatæ veræ, vel quæ ex Sileſia affertur ziiij.
Raſuræ Cornu Cervi
Sem. Citri ex cort.
Arantiarum
Limonum an. ziij.
Rad. Diptami albi
Cinamomi elect. an. zij.
Scurzoneræ
Tormentillæ
Pimpinellæ
Zedoariæ
Santal. omnium, an. ss.
Garyophyllorum
Roſarum rubr.
Coriandri præparat.
Sem. Endiviæ veræ ſeu portulacæ
Raſurae Eboris an. zj. s.
Ligni Aloës
Nucis moſchatae
Scordii

Gra-

Granorum Juniperi
Succini albiſſimi
Sem. acetoſae
Granorum Paradiſi an. ʒ. ſ.
Croci
Caphurae an. ℈j.
Fiat pulvis ſubtiliſſimus Imperatoris FERDINANDI.

## Kayſers FERDINANDI Præſerv. Morſellen.

℞. Iſtius pulveris Imperatoris ʒj.
Sachari albiſſimi lib. j.
Diſſoluti cum Aq. acetoſae & cardubenedicti q. ſ.
Morſuli.

Vor die gar kleinen Kinder gehört nachfolgendes *Præſervativ*-Wäſſerlein, von welchem man ihnen öffters in der Woche einen Löffel voll nüchtern einflößt.

## Præſervativ-Wäſſerlein vor gar junge Kinder.

℞. Pomum integrum recentiſſ. vel Poma Porsdorffiana recentia nu. iij. diſcinde in fruſta cum ſubſtantia tota ſeminibusque etiam ipſis contuſis: adde tandem
Tormentillae contus. recent. ʒiij.
Maceris in aceto Garyophyllaceo per noctem macerat ʒs. Conſ.

Conf. flo. Garyophyllorum complet ℥j. s.
Zedoariae ʒij.
Aq. Rosarum odor. lib. j.
Scordii
Cardubenedicti an. lib. s.
Fiat horum diligens destillatio in B. M.

Welche dergleichen nicht vermögen, die bedienen sich nachfolgenden Pulvers, so öffters in einer Brühe, oder wie mans hinein bringen kan, einzunehmen.

## Præservativ-Pulver für Arme.

R. Rad. Tormentillae
Diptami
Zedoariae
Gentianae
Tapsii barbati an. ʒj.
Fol. Scordei veri ℥j. s. F. Pulvis.

Es ist auch sehr gut, daß man alle Morgen (sonderlich aber im Sommer) den Mund mit Wasser und Essig wohl ausspühle.

## Præserv. Pülverlein für schwangere Frauen/ welches zugleich die Frucht stärcket.

R. Rasurae Eboris ℥ß.
Coral. rubr. ppr.
Margarit. ppr. an. ʒj. s.
Nucis Moschatae tuss.
Zedoariae an. ʒ. s. F. Pulvis adde Zacchari tantum quantum pulveris. Hier-

Hiervon nimmt man Morgens und Abends ein *Caffeé*-Löffelein voll; Also dienen den Schwangern auch gar wohl nachfolgende Küchlein.

## Præservativ-Küchlein für Schwangere.

R. Spec. Diamarga. Avicen. ʒj.
Cordial temperial.
El. de Gemmis.
Diatrion. Sandali sine Camph. an. ſ. ij.
Margarit. praepar. Ligni Aloës. an. ſ. j.
Sachar. q. ſ. ſ. cum Aq. Roſa. odoratiſſ. diſſol. F. Rotulae.

Wie nicht weniger folgende Lattwerg.

## Præservations-Lattwerg für Schwangere.

R. Conſ. Roſarum
Borraginis
Flo. Garyophyllorum an. ℥j.
Dactyloae conditorum ℥j. s.
Pulv. Zedoariae
Tormentillae
Coriandri praepar. an. ʒj.
Ligni Aloës
Margaritae praepar. an. ſ.
Nucis Moſchatae ʒ. s.
Cum Syr. conſerv. Dactylorum, & Caro Citri. F. Conditum.

# Nun folget die Curation dieses gifftigen Fiebers, auch wobey es zu erkennen.

Es erzeiget sich dieses Fieber Anfangs gemeiniglich mit Frost und Schauder, darauf folget eine unleidliche Hitze des gantzen Leibes, die zwar auswendig nicht so sehr als inwendig gespühret wird, darbey auch grosse Angst und Entzündung um die Brust, Magens, Mundloch und in den Seiten, desgleichen grosse Rücken-Schmertzen, auch der Schenckel, Beine und Füsse, Müdigkeit und Schwachheit aller Glieder, also, daß man weder stehen noch gehen kan. Nachmahls findet sich groß Hauptweh, oder Schwindel, oder Stechen in einer Seite. Etliche bekommen Schwachheit des Magens, und müssen sich hefftig erbrechen, etliche aber grossen Durst, Ohnmacht, Zittern und Mattigkeit des Hertzens, und viel andere Beschwerungen mehr, so von Tag zu Tag folgen.

Hierbey ist wohl in acht zu nehmen, daß man gleich Anfangs der gifftigen Materie, so das Fieber verursachet, widerstehe, und solches Gifft bey Zeiten austreibe, auch für allen Dingen die *Plenitudinem* wegnehme, entweder durch linde Reinigung des Leibes, oder durch Aderlassen. Jedoch müssen diese 2. Stücke gleich Anfangs geschehen, weilen leyder genugsam bekannt, daß nach dem 4ten Tag vom Anfang der Kranckheit die Purgation und Aderlaß gemeiniglich nicht wohl gerathen sind. Da muß man nun im Frühling und Sommer am rechten Arm die *Median* oder Leber-Ader schlagen, und 8. oder 10. Loth Bluts (nachdem der Mensch starck und Blutreich ist) hinweg lassen. Dieweil aber an der Aderlaß gar viel gelegen, und man damit leichtlich zu viel oder zu wenig thun kan, so wird kürtzlich gemeldet, welchen man bald anfänglich lassen, und welchen man nicht lassen soll. Diejenigen, welche jung, starck, Blutreich, bey guten Kräfften, unterm Angesicht, um das Haupt und Augen

gen roth sind, sich auch ans Aderlassen gewöhnet, und grosse Adern, überflüßig und hitzig Geblüt, auch rothe dicke Wasser haben, die sollen und müssen zur Ader lassen, oder etwas anders gewärtig seyn. In welcher Seiten sich nun ein Stechen befindet, an demselben Arm soll man auch zur Ader lassen. Die jenigen aber, welche von Natur schwach, am Leib ausgezehrt, und noch nicht 14. oder 15. Jahr alt sind, auch die, so über etlich und 50. Jahr alt sind, und wenig Geblüt haben, desgleichen die, so sich verblutet, oder den Blutgang (welches allein von Weibs-Personen zu verstehn) lange gehabt, oder denen die güldene Ader zu viel gangen, oder mit kalter Ohnmacht geplaget werden, so wohl auch die Personen, welche das giftige Fieber allbereit über den 4ten und 5ten Tag gehabt, oder bey denselben sich die giftigen Flecken erzeigt hätten, diese alle mit einander sollen durchaus nicht zur Ader lassen, *ne natura impediatur á motu.* Das Schröpffen aber ist in solcher Kranckheit nicht undienlich. Wer nun zur Ader gelassen, der soll alsbald einen guten Eß-Löffel voll sauren Citronen-Safft mit Zucker zugerichtet, darunter 4. L. Sauer-Ampffer und 4. L. Borragen-Wasser vermischt sey, einnehmen. Wer es aber nicht vermag, der nehme einen Löffel voll Johannes-Berlein-Safft, oder wo er denselben nicht haben kan, den Safft von ausgepreßten Sauerampffer-Kraut. Der Patient muß nach der Aderlaß in 7. Stunden nicht schlafen, nach Einnehmung des Sterck-Saffts, wenn eine Stunde vorüber, ein sauer Süpplein genieſſen: folgenden Morgen mit dem frühesten, ohngefehr um 3. oder 4. Uhr ein Schweiß-Träncklein, (welches aber nicht von gar hitzigen Stücken, sondern von der güldnen Lattwerg, so oben beschrieben, zugerichtet seye, einnehmen. Von dieser Lattwerg nun soll eine alte, starcke, erwachsene Person 4 Drittel eines Quintleins, oder 1. gantz Quintlein, oder 2. L. Cardobenedicten-Wasser, Bebedistel oder Pfaffenrohr-Wasser, (sonderlich wenn

der *Patient* ein Stechen in der Seiten empfindet,) mit so viel Sauerampffer-Wasser vermischt, fein warm zu sich nehmen. Einem Kind von 5. Jahren gibt man von jetzt erwehnter Lattwerg einen halben Scrupel, mit Endivien- oder Sauerampffer-Wasser. Einem Kind von 10. Jahren ein Drittel eines Quintleins, mit 2. Loth der oberzehlten gebrandten Wasser, und 1½ Quintlein dünnen Quitten- oder Citronen-Saffts. Einem jungen erwachsenen Menschen 2. Drittel eines Quintleins. Wer von der rechten Schlesischen *Terra sigillata* hat, kan man von solcher einer erwachsenen Person eines Ducatens schwer, mit Cardobenedicten-Wasser/ Ehren-Preyß-Endivien- oder Sauerampffer-Wasser eingeben. Es nehmen auch einige Tyriack und Mithridat, *Terræ sigillatæ*, jedes ein Drittel eines Quintleins, Hechtkieffer, Krebs-Augen / jedes einen halben Scrupel, Violen-Syrup 1. L. Schlehenblüt-Wasser 4. L. vermischen solches untereinander, und gebens dem Krancken warm zu trincken. Dieser Tranck mag auch im Anfang nach dem Frost, wann die Hitze kommt, gebraucht werden, sonsten, wann die Hitze überhand genommen hat, ist nicht sicher Tyriack oder Mithridat zu gebrauchen, weil nur dadurch die Hitze vermehret, und der Zustand gefährlicher wird. Nachfolgendes Pulver, so ein fürtreffliches *Arcanum* und Mittel in dergleichen Gifft-Kranckheit, welches von dieser *Terra sigillata* und andern Stücken zubereitet, und mit obermeldten Wassern eingenommen wird, erfolget nach dem Gebrauch ein sehr übel riechender Schweiß, und befinden sich die *Patienten* darauf um das Hertz wieder ziemlich wohl: Es wird aber wie folget, zugerichtet.

## Curativ. Pestilentz- und Gifft-Pulver.

R. Flores Sulph. ʃ. j. Succini albiſſ. præpar.

Cornu

Cornu Cervi usti præp. an. ℈. s.
Terræ Strigensis ex Silesia allat. ℈. ij.
F. Pulv. subtilis.

Wenn die *Patienten* dieses Gifft-Fieber mit Frost bekommen, so kan man es ihnen auch in Cardobenedicten-oder Wermuth-Wein eingeben; die *Membra principalia* kan man mit nachfolgendem lieblichen Wasser schützen, wird folgender Massen zugerichtet.

## Aqua ad Febres populariter grassantes.

R. Aquæ Carduibenedicti
Cardui Mariæ
Aq. acetosæ
Scabiosæ
Flor. Prunellæ Sylvestr. seu
Taraxaconis Fumariæ
Boraginis an. lib. s.
Terrae Silesiacae
Boli armeni
Cinamomi an. ʒiiij.
Rad. Petasitis
Tormentillae
Diptami albi
Gentianae an. ʒij. s.
Sem. Carduibenedicti
Acetosae
Citri an. ʒij.

Ocymi Garyophyllati ʒj. s.
Succini albi ϑij.
Offis de corde cervi veri ʒj.
Cornu Cervi raſ. ϑiij.
Santalorum omnium
Zedoariae an. ʒj. s.
Contundantur omn. miſceantur & deſtillentur in B. M.

Man gibt hiervon dem *Patienten* täglich 2. bis 3. mal jedes mal zu 2. Löffel voll ein, miſcht es auch unter ihre Speiße und Tranck, auf daß die *Principal*-Glieder ſtets geſtärcket / und das Gifft gedämpffet werde. Die Schwangern haben eine ſonderbare Lattwerg, welche ſie ſo wol, auch was die Aderlaß belangt, mit Rath eines erfahrnen *Medici* gebrauchen ſollen, denn ſolches nur allein auf ſchrifftlichen Bericht zu ſtellen, iſt gefährlich: Jedoch kan man für die Armen, Tormentill-Wurtzel, Zittwer, Hirſchhorn, jedes ein Drittel eines Quintleins nehmen, und bald anfänglichen zu dem Schwitzen eingeben. Die armen Leute ſollen ihr Pulver, (davon oben in der *Præſervation* Meldung geſchehen,) gebrauchen: Deſſelben ſoll eine alte Perſon 1. oder 1½. Quintl. ein erwachſen Kind aber ½. Quintl. ſchwer, mit einem Trünckle in Eßigs und Cardobenedicten-Waſſer einnehmen, darauf zum wenigſten 1. oder ½. Stunde ſchwitzen, damit alſo dieſes Fiebers Gifft durch den Schweiß ausgetrieben werde. Alsdenn in 1. oder 1½. Stunde nach dem Schweiß, ſoll der Krancke gute Gerſten-Graupen mit Hüner- oder Capaunen-Brühe abgekocht, und mit ſauren Pomerantzen- oder Citronen-Safft angemacht, worinn auch ein wenig Semmel-Krömlein gebrocket ſind, eſſen. Der Arme aber mag ein Waſſer-Süpplein, darein ein Eyer-Dotter gerührt, und mit ein wenig

wenig Eßig sauer gemacht sey / zu sich nehmen. In diesem Gifft-Fieber nun / ist der Wein als das Gifft selbst zu meiden; Derowegen soll man allein ein gesotten Gersten-Wasser, worinn zuvor ein geröstet Schnittlein Brods geworffen, zum Tranck gebrauchen. Endlich soll man auch dergleichen *Patient*en mit lieblichen Kühl- und Hertz-Trücklein laben / und ihnen darvon täglich 2. oder 3. mal etwas geben. Hierzu dienet nachfolgende Perlen-Milch.

## Perlen-Milch.

R. Aquae Borraginis Acetosae, Rosarum an. ℥ij.
Syr. de Succo Acetosae Hispanicae. ℥j. s.
Margaritae ppr. ℥ij.
Fol. auri inliquatis omnibus fiat Emulsio, bene levigatis unionibus.

Wann der *Patient* verstopfft ist, gebraucht man nachfolgenden *Bol.*

R. Antimon. Helmont. gr. xxIv.
Resin. Scammon. gr. x.
Crem. T. gr. xv.
Conserv. Rosar. recent. ℥ij. M. F. Bolus.

## Wie die gifftigen Flecken / Placken und Mähler / so sich in diesem Fieber erzeigen, nechst GOtt, zu curiren.

Die Italiäner nennen solche Flecken, *le Petechie*, wir Teutschen aber Petetschen, oder eigentlich Gifft-Flecken, weilen,

len, so offt sie erscheinen, gar groß Gifft und Fäulung in denen Feuchtigkeiten angezeiget wird, sonderlich, wenn sie sich im Anfang der Kranckheit vermercken, und hernach auf gleiche Tage, als auf den andern, vierdten, sechsten und achten Tag sehen lassen. Wenn sie aber auf den 3ten, fünfften, siebenden und neundten Tag erscheinen, zeigen sie an, daß die Natur solche Fäulung durch die Schweißlöcher austreiben will, und daß man der Natur helffen soll, damit sie es desto leichter vollbringen könne: Dann wann solches nicht geschicht, so kommen die Krancken in die äusserste Leibes- und Lebens-Gefahr. Ja, wenn solche *Spectra* zurück treten, so ist wenig Hoffnung zur Genesung übrig, aus Ursachen, weil solch Gifft endlich das Hertz und die Lebens-Geister starck angreifft, unterdruckt und überwältiget, auch wohl die schwere Noth und andere schreckliche Zufälle erwecket. Es sind aber solche gifftige Flecken und Mähler gemeiniglich roth, wie die Masern, oder, wie Flöh-Stiche, etliche von Grösse wie Linsen, etliche breit wie ein Pfenning, bisweilen auch wol wie ein Groschen, und dieses sind zwar, was die Farbe anlangt, noch die besten: die andern aber, so bleich/ Hornfarb, blau und Violfärbig sind, und mit Hinfallen der Kräffte oder mit Ohnmachten sich erzeigen, auch welche bald einschlagen und zuruck treten, sind gewisse Vorboten des Todes. Ob nun wol solche Gifft-Flecken zugleich mit in die *Universal-Curation* des Hirn-tobenden und gifftigen Haupt-Fiebers, unter die linde Reinigung des Leibes und zeitliche Aderlaß gehören, so ist doch dieses hierbey wohl zu mercken, daß man in diesen Flecken mit Purgiren und Aderlassen fürsichtig handle, sintemal die Aderlaß, so auf den 7ten Tag (von dem Tage an zu rechnen, da die Flecken sich das erstemal erzeigen) geschicht, selten wohl geräth: und ist viel besser, daß man in solchem Fall dem Petechialischen *Patienten* etwas von den Gifft- oder güldenen Lattwergen bisweilen ein Drittel eines Quintleins schwer mit

Car-

Cardobenedicten-Sauerampffer-oder dergleichen Wässern nüchtern eingebe, sonderlich, wo das Fieber nicht so gar hefftig und brennend ist: Wo es aber sehr hitzet und brennet, soll der Kranke etwas von rechtschaffenen *probirten* Einhorn, *Terra sigillata*, *Bolo armeno*, gebrandten oder ungebrandten gepülfferten Hirschhorn, Wasser-Knoblauchs-Kraut, Tormentill-Wurtzel, zubereiteten Corallen, und dergleichen: oder aus diesen Stücken allen ein Pülverlein gemacht, und davon ein Quintlein schwer, des Tages 2mal, als des Morgens, und um Vesper-Zeit, mit Hüner- oder anderer Brühe einnehmen. Folget ein *Electuarium*, wovon 1. Quintl. schwer dem *Patienten* in Cardobenedicten-Wasser warm einzugeben ist, und worauf geschwitzet werden muß.

## Electuarium.

R. Succi scabiosæ
Scordei
Veronicæ
Carduibenedict. an. ℥ij.
Methridati vel Theriacæ elect. ℥iij.
Sem. Citri excordicati
Napi an. ℥j. s.
Syrupus de Corticibus Citri q. s. ad lent. ignem.
F. Electuarium.

*Item*. den 5ten Tag nachfolgende *Emuls.*

## Emulsio.

R. Sem. Napi, Citri ana, ℥j.
cum Aq. Carduibenedict. ℥iij. f. Emulsio,

addatur Syr. de Acetosæ Citri vel ex succo Scordei ʒs.

Interdum additur Spe. Liberantis, vel pulv. Cornu Cervi, ut supra.

Hierzu kan man auch mit sonderlichem Nutzen gebrauchen, den herrlichen Syrupum intebaceum, des Francisci Alex. Vercelsensis, qui pestilentibus Febribus ac pulicari morbo, imò pesti ipsi plurimum auxiliatur.

Man soll auch offt und viel des sauren Citronen-Saffts, Saueramppfer-Saffts, Johannes-Berlein-Saffts, wie auch Morsellen, Perlen-Küchlein und dergleichen gebrauchen. Desgleichen ist sehr dienstlich, daß man einen Tranck von abgebalgten Linsen oder Gersten koche, und thue darzu kleine Rosinlein, Feigen, rothe Brust-Beerlein, Fenchel-Saamen, Hertz-Blümlein, und dergleichen, alsdann mit Eßig sauer gemacht, und mit Zucker abgesüßt, davon soll der *Patient* des Tages 3 mal, als des Morgens, Vesperzeit und Abends, jedesmal ein gut Gläßlein voll fein warm einnehmen, auch etliche Tage damit anhalten, bis die Flecken wohl heraus kommen, darbey sich fleißig vor kalter Lufft hüten, weil die Flecken darvon geschwind einschlagen, und die Schweiß-Löcher sich zuschliessen, wessentwegen die gifftigen Flecken nicht leichtlich wieder heraus zu treiben sind: darum man sich zimlich warm halten soll. Die Armen können Ringelblumen im Wasser sieden, und wie jetzt gemeldt, fein warm trincken. Wenn nun die Flecken beginnen heraus zu treten, soll man den Krancken mit einem rothen warmen wollenen Tuch des Morgens nüchtern über den gantzen Leib sänfftiglich reiben, alsdann von nachbeschriebener Salbe zu den Flecken etwas in ein Becklein thun, warm machen, ein Tuch darmit beschmieren, und mit demselben Tuch die Haut des gantzen Leibes bestreichen.

Gifft-

## Gifft-Flecken-Sälblein.

R. Aq. chamomillæ ℥ij.
Ol. Amygd. dul. ℥j.
Nitri pul. ʒj.
Fiat Decoctio ad consumptionem aquæ.

Die Armen aber können Camillen-Blumen mit Wasser kochen, und nach der Reibung ein roth Tuch darein netzen, und damit den Leib fein warm bestreichen, sich aber gleich darauf wohl warm halten, damit die Salbung oder Anfeuchtung mit dem gekochten Camillen-Wasser nicht erkalte. Es ist auch nicht undienstlich, etliche Schrepff-Köpff auf den Rücken und Hinter-Backen zu setzen, und ein wenig picken zu lassen. Das Hertz soll man mit nachverzeichneter Hertz-Salben von auswendig stärcken, damit das Gifft dasselbe nicht überwältige, und muß dieses Salben des Tages 2. mal, nemlich Morgens und zur Vesperzeit fein warm geschehen, auch hernach gleich ein warm Tuch auf das Hertz legen, und den *Patienten* mit einem rothen Tuch bedecken, ihme auch des Tages offt und viel von Mandel-Süpplein, Krafft-Eyer-Gersten-Süpplein und dergleichen zu essen geben, *ne fames materiam pejorem reddat.* Es wird aber das Hertz-Sälblein zugerichtet, wie folget:

## Hertz-Sälblein.

R. Unguenti rosati Mesuræ ℥j.
Spec. cordial. temper. ʒj.
Santali albi, ℈j.
Succi Citri parum. F. Unguentum molle.

Wenn man also *procedirt*, so hat man der Sachen allenthal-

ben genug gethan, und wird alsdenn der *Effectus* GOtt dem Allmächtigen allein heimgestellet.

Cur Petechiis plurimi moriuntur?

Ex Physicis respondeo: Plurimi mortalium petechiis extinguuntur hanc ob rem, quod in iis putredo corrumpat amicissimum naturæ humanæ humorem, in quo vitæ Spiritus continetur, & præterea inficiat vitales cordis Spiritus, qui animæ, caloris innati, ac facultatum omnium sunt vehiculum.

## Von denen bösen Zufällen in diesem Gift-Fieber.

### Wenn sich die Hitze in dieser Kranckheit hefftig vermehret, und der Patient sehr hinfällig wird.

NEhmet Schlehenblüth-Wasser, Erdbeer-Wasser, doch nicht mit Wein gebrannt, sondern allein das Wasser, aus den frischen Beeren gebrannt, Sauerampffer-Wasser, Rosenwasser, jedes 2. L. Violen-Syrup 1. L. Dieses alles zusammen gemischet, und dem *Patienten* je und zuweilen einen Eß-Löffel voll eingegeben, so lange, bis sich die Hitze gestillet hat. Dieses Träncklein macht auch schlafend.

### Ein anders.

Nehmet eingemachten blauen Violen-Zucker, Borragen-Zucker, Negelein-Blumen-Zucker, Spanisch Sauerampffer-Zucker, oder Gugucks-Klee-Zucker, jedes 2. L. thut darzu *Syrupi acetositatis Citri*, oder sauern Granaten-Wein, daß es wie ein

ein Lattwerg werde, davon soll der *Patient* immer ein wenig genieſſen, es löschet die Hitze, und stärcket das Hertz.

## Noch ein anders.

Nehmet den Syrup von diesen Negelein-Blumen, 3. L. Sauerampffer-Wasser, Seeblumen-Wasser, Ochsenzungen-Wasser, jedes 4. L. untereinander vermischt, und den Krancken zu trincken gegeben. Kan man Granat-Wein haben, so thue man einen Löffel oder zwey darzu, so bekommts eine *délicate* Säure.

# Vom Kopff-Wehe.

Das Kopff-Wehe wird von den hitzigen Dünsten, so in den Kopff steigen, verursachet. Wenn denn der Hitze gewehret ist, läßt das Kopffweh auch nach. Nichts desto weniger mag man nehmen Rosen-Eßig, Rosen-Wasser, Mertzen-Eis, jedes 1. 2. oder 3. Löffel voll, darinnen zerschlage man ein Eyweiß, und ein wenig Alaun, netze Tüchlein darein, solche laulicht über dem Kopff zu legen.

## Ein anders.

Nehmet weissen, gelben, und des wohlriechenden rothen Rosen-Sandels jedes ½. Quintl. Campher einen halben Drittel-Theil ein Quintels, Rosen-Wasser 8. L. vermischet es zusammen, und schlagts dem *Patient*en laulicht über die Stirne und Schläfe, so stillen sich die hitzigen Haupt-Schmertzen.

# Von Irrigkeit.

Dafür pflegen jetziger Zeit *practicable* und verständige *Medici* dem *Patient*en aufm Scheidel, da die *Suturæ* sind, das Haar eines Thalers breit mit einem Scheer-Messer abzunehmen, legen darauf einen Teig, von Feigen und Spanischen Fliegen zugerichtet, darzu thun sie auch bisweilen Hasen-Schmaltz und

Agtstein. Dieser Teig zeucht eine Blase auf, die öffnet man, so laufft ein gelb Wasser heraus, und bekommt der Kopff an dem Ort Lufft. Will mans eine Weile offen behalten, so schmieret mans mit frischer Butter, das benimmt auch das Kopff-Wehe. Andere legen Kalbs- oder Schaafs-Lunge, etliche aber zerspalten schwarthe Hüner, und legen sie drauf, welches nicht zu verachten; Etliche binden 1. paar Frösche an die Schläfe: Rettig zu langen Schnitten oder Scheiben geschnitten, und an die Fußsohlen gebunden, zieht die gifftigen Dünste aus dem Kopff, davon die Irrigkeit kommt, man muß aber ja solches nicht gleich Anfangs thun. *Observata tamen morbi & temporis ratione.* Hierzu dienet gar wohl, daß man ein gevierdtes Säcklein mit Salat-Blätter anfülle, solches in heiß-gemacht Salat-Wasser lege, alsdann wieder in einem Weilgen heraus nehme, zwischen 2. Tellern ausdrucke, und nachmals über den Kopff lege, öffters wieder eintauche, ausdrücke und überlege, oder aber diese *Embrocha capitis* zurichten lasse.

## Haupt-Säcklein.

R. Fol. Lactucæ, m. ij.
Flo. Nenupharis alb.
Rosarum alb. an. m. s.
Sem. Lactucæ
Papaveris alli. an. ʒij.
F. inde Sacculus quadratus pro Capite.

Solches Säcklein soll gleicher gestalt in Salat-Wasser geweicht werden, und wie oben gemeldet worden, darüber gelegt.

Es nutzet auch diß Fußbaad, vor dem Abendessen gebraucht, und die Knie von oben an bis zum Ende der Füsse darmit gerieben:

Kräuter

## Kräuter zum Fuß-Baad.

R. Fol. Lactuc.
Violares
Vicis
Salicis an. M. j.
Flo. Chamæmeli
Meliloti, an. M. s.
Drach. Cordial.
Rosarum alb. an. M. j.
Capitum papav. alb. grosso modo contusorum nu. x.

Incidantur herbæ, dentur Chartæ.

## Für die Bräune und Anlauffen der Zungen.

Der rothe Safft von den noch nicht zeitigen Maulbeeren, ist sehr gut wider die Bräune, solchen in dem Mund gehalten. Die Bräune schlägt leichtlich zu dieser Kranckheit, so bald sich nun die Zunge (welche man fleißig löschen muß) entfärbet, so soll man die Bräun-Ader unter der Zunge schlagen. Man mag auch ein Gurgel-Wasser von unzeitigen Maulbeer-Safft, Rosen-Honig, Braunellen- und Wegbreit-Wasser zurichten, darzu auch etwas Rosen-Eßigs thun, und damit öffters gurgeln.

Zur *Præservation* für die Bräune nimmt man Eßig und Wasser, oder Kirschen-Eßig und Wasser, vermischts, und thut Winter-Rosen, sonst Herbst-Rosen genannt, darein, daraus wird ein roth Gurgel-Wasser. Ein sonderlich trefflich Stück ist dieses für die Bräune, daß man nehme einen Löffel-voll Baumöl, thue darein Vitriol einer zimlichen Bohnen groß, und schmiere damit

damit die Zunge, es kühlt über die massen, und behütet für Fäule. Sonsten kan man auch die Entzündung löschen, wann man Quitten-Kerne nimmt, und gießt Rosenwasser daran, so ziehets einen Schleim aus, damit befeuchtet man die Zunge, oder man netzet ein Tüchlein darein, so breit als die Zunge, und legts darauf. Ein gewisses *Experiment* für die Bräune, welche aus dem gar hitzig und immerwährenden Fieber seinen Ursprung hat, wenn man nemlich den Halß auswendig mit Katzen-Gehirn bestreicht, so heilet solches innerhalb 2 Tagen die Halses-Entzündung, durch eine verborgene Krafft und besondere Eigenschafft: dienet also für die hitzige *Angina*, darzu auch der *Succus* oder das *Rub berberorum* sehr dienlich ist.

## Für das Seiten-Stechen.

Nimm auserlesene Gersten eine halbe Handvoll, rothe Brust-Beerlein, *juiubæ* genannt: *Item*, schwartze Brust-Beere, Sebesten genannt, an der Zahl 10. ohne Steinlein oder Körnlein, kleine Rosinlein, Süßholtz, jedes 1. L. mit $2\frac{1}{2}$ Schoppen Wasser so lang gesotten bis die Gersten bersten will, seihe es alsdenn durch ein reines Tüchlein, und lasse es kalt werden, davon soll der Krancke jederzeit einen guten Trunck thun. Dieser Tranck lindert das Seiten-Stechen, löscht den Durst, und macht gut auswerffen.

## Ein ander sehr guter Tranck dafür.

Nimm Ehrenpreiß-Kraut/Erdbeer-Kraut, jedes eine Handvoll, Schlehenblüt eine halbe Handvoll, Cardobenedicten-Samen, 1 L. Kürbis-Saamen $\frac{1}{2}$ L. 7. oder 8. Feigen, kleine Rosinlein 4. L. Johannes-Blumen ein halbe Handvoll. Dieses zusammen in einer *Quantität* Wasser gesotten, bis etwas weniger als $\frac{1}{2}$ Maaß überbleibet, dasselbe durchgeseihet, und mit Eyerweiß *clarificiret*, 2. L. Violen-Syrup darzu gethan, und

davon

davon dem *Patient*en Morgens und Abends zu trincken gegeben, jedesmal einen zimlichen Trunck, auf 3. bis 4. Untzen, heilet die innerliche Entzündung in der Seiten, wehret dem Stechen, stillet allgemach das Blutspeyen, und reiniget übrigens die Brust.

## Vom Blutauswerffen.

Darzu braucht man jetzt gemeldten Tranck. Es nehmen aber auch einige Eichen-Laub, kochen solches mit Wegbreit-Wasser, und trincken es für Blutausspeyn, doch soll dieses mit Bescheidenheit gebraucht werden.

## Wenn der Leib verstopfft ist.

Solchen eröffnet man mit linden Stuhl-Zäpfflein, Clystiren und Träncklein von Senet, Engelsüß, kleinen Rosinlein und andern Stücken zubereitet, oder gebraucht den *Syrupum* vom eingeweichten Leibfarben Rosen.

## Vom Durchbruch des Leibes.

Wann der Durchlauff über 4. oder 5. Tage gewähret hat, mag man ihn wohl verstopffen, darzu dienet 1. Quintlein *Terræ sigillatæ*, mit Wegbreit-Wasser eingenommen, oder ein wenig Tormentill-Wurtzel, desgleichen auch Quitten-Lattwerge. *Item*, von auswendig mag man überlegen das *Emplastrum frigidum Mesuæi*.

## Von der Gelbsucht.

Diese Gelbsucht in solchen Pestilentzialischen Fiebern kommt von einer sehr gifftigen *Materia* her, und schlägt gemeiniglich durch den Schweiß aus, erhitzet das gantze Geblüth, schärffet und bemahlet also. Wenn nun diese Gelbsucht bald im Anfang erscheinet, ist das die fürnehmste *Curation*, nemlich, das *Antidotum*, dessen droben Meldung geschehen, den Gifft durch den

Schweiß zu treiben. Wie denn hier zu auch sehr dienstlich ist, *Aqua Theriacalis*, und D. Schröters Mithridat, Wasser, wenn das Gifft damit gedämpfft, kan man alsdenn die Gelbe auch wohl vertreiben. Man soll aber dabey nicht vergessen, die köstlichen Kraffte Wasser oder *Epithemata*, so man zum Hertzen und Leber zu gebrauchen pfleget, auch was die Hitze *alterirt* und *moderirt*.

So viel von diesem Pestilentzialischen und Hirntobenden Fieber.

## Drisineth zum kalten flüßigen Haupt.

℞. Spec. Diambræ.
Diamoschi dul. an. Scrup. s.
Pleris archotici ʒ.
Macis, Nucis moschatæ, Caryophyllorum an. ʒ. s.
Sachari albiss. ℥ij. ʒ. misce. F. Tragea.

## Drisineth zur Brust.

Spec. Diaireos. Diapenidii an. ʒj. s.
Rad. Ireos ʒij.
Glycyrrhizæ ʒ ß.
Cinamomi opt. ʒ. s.
Sacchari andi albiss. ℥iij.
misceantur.

## Drisineth zum Magen.

℞. Spec. Aromat. Rosati Gabrielis, Dianisu, Dianisu, Diazingiberis an. ʒ. s. Ci-

Cinamomi acutiſs. ʒj.
Garyophyllorum, Macis an. ϑj.
Sacchari albiſſ. ʒiii. miſce.

Von einem jeden dieſer Driſenetern nimmt man auf einmal ſo viel, als auf einen Groſchen geht.

## Kayſer-Driſineth.

### Wird mehrentheils zur Winters Zeit gebraucht.

Dienet zum flüßigen Haupt oder Schwindel und fallenden Sucht, wie auch, wo Schlag und Lähmung zu befürchten, erwärmet den Magen, verzehret die *Cruditæten*, und zertheilet die Winde und Blehungen.

R. Coriandri cooperti, unius cooperturæ ʒj. s.
Confect. Aniſi. Confect. Fœniculi, Carvi, an. ʒ. s.
Liquiritiæ raſæ. ʒ. j.
Macis ʒiiij.
Calami aromatici. ʒij.
Cinamomi craſſioris ʒj. s.
Zingiberis albiſſ. ʒj.
Galangæ ϑ. s. gr. v.
Garyophyllorum ʒj.
Nucis moſchatæ ʒij.
Incidantur omnia groſſo modo, præter Confect. & miſceantur.

Von dieſem Driſeneth kan man vor und nach der Mahlzeit, oder aber des Morgens und Abends einen halben Löffel voll, oder ſo viel man mit 3. Fingern faſſen kan, eſſen.

## Kayser-Morsellen.

R. Cinamomi electiss. ʒiij.
Garyophillorum ϑiij.
Nucis Moschatæ ʒiij.
Macis ϑij.

Incidantur omnia grosso modo, adde Zingiberis in Jndia condit. Cort. citri condit. Aurant. condit. an. ʒij.
Sacchari albiss. ℥xvj.
Dissoluti cum aquis rosarum & Cinamomi q. s.

Von diesen Morsellen nimmt man nüchtern eine. Sie erwärmen und stärcken den kalten Magen, und helffen der Däuung unvergleichlich.

## Lebens-Elixir.

R. Cinamomi opt. ʒij.
Ligni Aloës ʒiij.
Santali citrini ʒiiij.
Macis, Nucis moschatæ an. ϑij.
Grana Paradisi, Cardamomi utriusque, Cubebarum an. ϑj.
Rosarum rubr. p. j.
Scordei p. ij.
Aq. vitæ lib. iiij.

Pul. omnia grosso modo, incidantur rosæ & scordium. Stent in vitro diebus 16. benè occluso, quotidie

quotidie quinquies agitando vitrum, die autem 15. quiescat, adde eo die Moschi fini. gr. ix. item Sacchari Candi p. ℥x. vel Syr. de cordicibus Citri Mynæ Citoneorum an. ℥v. Fiat 16. die Elixir vitæ.

Dieses dienet für den Schwindel, Schlag, böse Flüsse, Brust- und Magen-Beschwerung: Kan auch *tempore pestis* zur *Præservation* von den *humidis corporibus* gebraucht werden. Doch soll man dessen über einen halben, auf das höchste, gantzen Löffel voll nie einnehmen.

## Drisineth vor Haupt-Flüssen.

R. Zimet ½. L. Muscatnuß, Muscatblust, Galgant, Cubeben an. ¼. Quintl. Zucker 6. L. pulverisire solches, und nimm davon Morgens und Abends um 5. Uhr 1. Quintl.

## Noch ein anders Drisineth.

R. Zimet, Mußcatnuß } an. 1. Quintl. Cubeben ½ Quintl. thue darzu Zucker nach Belieben.

## Ein gut Drisineth Winters-Zeit zur Speise zu gebrauchen.

Nehmet Zimetrinde, weissen und schwartzen Pfeffer. je jegliches 1. Quintl. auserlesenen weissen Ingber, Paradieß-Körner, Saffran, Negelein jedes ½. Quintl. Dostenblüth, Krausemüntz oder Bergmüntz, jedes 2. Drittel eines Quintleins, *Fiat pulvis.* Will man es lieblicher haben, so mag man so viel

Zucker, als dieses alles ist, darzu thun, oder, doppelt so viel Zucker. Dieses Drisineth gibt auch eine gute Eintauch zu den Fischen, so man etwas davon mit Wein anmacht.

## Drisineth im Sommer.

Nehmet Mußcatenblüth 1½. Quintl. Zimetrinde 4. Quintl. Coriander, so zuvor 4. Tag in Wein-Eßig gebeitzt worden, und dann wieder getrocknet, 6. Quintl. *F. pulvis.* Entweder mit Zucker, oder ohne Zucker.

## Scutum Stomachale, oder Magen-Schild.

R. Laudami puri boni ʒs,
Mastichis
Cinamomi
Garyophyllorum
Ligni Aloës
Menthæ siccæ
Absynthii Roman.
Nucis Moschatæ an. ʒj.
Galliæ moschatæ odoriferæ ʒs,
Resinæ Therebinthinæ an. q. s.

F. cerotum ad ignem, secundum artem, & in Scuti figuram redactum, extendatur super alutam.

Dieses Magen-Schild dienet trefflich, wenn der Magen vom Erbrechen schwach geworden; in Ermanglung solches Magen-Schilds kan man sich auch bedienen eines Stückleins von einer eingemachten Quitten, mit Zimet und Negelein besteckt, und solches genieſſen, oder eines Stück guten rothen Rosen-Zuckers, sonsten soll man auf das Erbrechen keine Speiße genieſſen.

Wenn

Wenn nach dem Erbrechen sich etwan ferner ein Drücken oder andere Beschwerung im Magen ereigen wolte, soll man Camomillen- und Narden-Oel wohl warm machen, reine Schaaf-Wolle darein netzen, und es über den Magen legen, alsdenn eine Binde darüber binden. Den Magen mit warmen Muscaten-Oel gesalbet, ist noch besser; am besten aber obiges Magen-Schild.

## Schlag-Pulver.

℞ Radic. Seminisque Peoniæ
Maris d. t. collect. an. ʒj.
Lapidum percarum. ʒij.
Visci quercini ʒj. s.
Ossium de corde Cervi veri, num. iiij.
Margaritharum præpar. ʒj.
Corall. rubr. præpar. ʒs.
Carabe albiss. Aq. ceraforum nigr. præpar. ℈iiij.
Fol. auri puriss. num. vj.
Conf. Diamuschi dulcis Diarhodon Abbatis an. ʒv. F. Pulvis.

## Pulver wider die schwehre Noth.

℞ Sem. Peoniæ debito tempore collectæ.
Visci quercini
Cranei hominis de anteriore parte.
Stercoris Pavonis an. ʒj.
Spec. Diamoschi dulcis.
de Ligno Aloës. an. ℈j.
Sacchari albiss. ad pondus omnium.

F. Tra-

F. Tragea in Scatula pini raræ. Quod si hujus Tragæ dosis fieret ex secundina exiccata & pulverisata, in qua masculus fuit, illa miro modo valeret.

## Ein anders.

R. Nativ. ʒs.
Corallor. rubr. ppr. Margarit. ppr. an. ℈j.
Fol. ij. Nu. xv. Croci ℈j.

## Pulver wider die Colic.

R. Rasuræ exterior corticum Antant. ʒvj.
Zedoariæ electiss. ʒiiij.
Calami aromatici
Galangæ
Baccarum Lauri, an. ʒj.
Cinamomi optim.
Cymini an. ʒj. f. M. F. Pulvis.

## Fieber-Pulver.

R. Radic. Diptami
Petasitis
Zedoariæ
Gentianæ
Fol. Scordii
Carduibenedicti
Sem. Cardui Mariae, an. ʒiij. F. Pulvis.

Dieses

Dieses Pulver treibet die Fieber und alles Gifft vom Hertzen, auch allen faulen Schleim des Magens, davon die Fieber entspringen. Wenn das Fieber mit hefftigen Frost anstößt, nimt der *Patient* von dem Pulver 1. Quintl. schwer in alten warmen Wein ein: Wo aber mit zimlicher Hitze, eben diese Dosin in einem guten Löffel voll warmen Eßig, und schwitzt darauf wohl zugedeckt. Vorher aber nimmt der *Patient* das *Pulv. de tribus* oder *Passavantici* genannt 1½. Quintl. in Hüner- oder Erbs-Brühe des Morgens 3 Stunden vor dem Essen ein.

Dieses ist aus des Hochberühmten D. Cratonis, weiland Ferdinandi und Maximiliani II. Archiatri eigenen Lateinischen Manuscriptis gezogen/ und also etwas sonderbar rares/ weilen solches Original in einer Bibliothec eines gewissen gecrönten Haupts in Verwahrung ligt. Man hat das meiste davon verteutscht/ damit jederman desto deutlichern Verstand daraus fassen und zur Zeit der Noth solches nach vorgeschriebener Ordnung gebrauchen könne. Als in dem 1500.ten Jahrgang das Epidemialische Fieber gantz Europam durchstriche/ so curirte dieser Crato mit seinen vorbeschriebenen Medicamenten unter Göttlichem Seegen viel 1000. Menschen.

# Höchstnothwendige *Observationes.*

I. Muß man fleißig zusehen, daß man keinem, der in guter Gesundheits-Disposition stehet, Arzeney eingebe oder gebrauche.

II. Den Leib, so einer bösen Disposition und schwach ist, praepariere.

III. In Curirung plötzlicher Kranckheiten, nicht langsam, sondern geschwind seye.

IV. Fleißig und genau in Acht nehme, welche Humores man purgiren soll.

V. Die Species und Unterscheide der Kranckheiten, dero Ursachen und Kennzeichen recht betrachte.

VI. Die Consistenz der Excrementen und Ausführung aus dem Leibe wohl judicire.

VII. Die Stärcke und Kräffte des Patienten wohl beobachte.

VIII. Die Disposition des Leibes, oder dessen natürliche Geschicklichkeit / ingleichen

IX. Die Art und Gewohnheit zu leben, oder, das vorhergegangene Leben, wie auch

X. Das Alter, die Zeit, des Patienten Vaterland oder die Nation wohl überlege und betrachte.

Ein

## Ein vortreflich Pulver eines grossen Potentaten welcher es täglich gebraucht, und nechst GOtt ein hohes Alter dadurch erlangt hat.

Nimm *Carvi*, *Aniſi*, *Ameos*, Eppich, Fenchel, Bethonien, Kümmel, Fischmüntz, Poley, Isopp, Spicanard, Pfeffer, *Sal gemmæ*, gemein trocken Saltz, Rauten, Hanenkampff, Euphrasien-Kraut, Weyrauch, Mastix, klar Gummi, *Mirobalanarum* fünfferley Geschlecht, Kichern, *an.* ½. L. dieses alles unter einander zum subtilsten Pulver gestossen. Hiervon nimmt man täglich 2. Messerspitzen voll frühe Morgens auf einem Bissen Brod, oder in einer Suppen-Brühe ein. Es ist gut und nutz für alle *Phlegmata* und übrige böse Feuchtigkeit im Leibe, für Schwachheit des Gesichts und Magens, der keine Verdäuung hat, für inwendige Geschwäre, böse Wind und Dämpffe im Leibe, für Schwindel des Haupts, macht gute Gedächtnis, dienet wider den Schlag und Verlähmung der Glieder, besänfftiget allerhand Schmertzen der Nieren, verzehrt die böse Feuchtigkeit des Gehirns, und schärfft das *Ingenium*.

## Ein herrlicher Tranck/ für die Wehen im Leibe/ wenn man sich übertruncken hat.

Nimm Krebs-Augen, *Rhabarb. elect. Rhapontica*, Muscatnuß, Muscatblumen, Cubeben, Zitwer, *Mumiæ*, Myrrhen, Wolffsleber, Fuchs-Lunge, *an.* 1. Quintl. *Sperm. ceti* ½. Quintl. mische es untereinander, und mache ein Pulver daraus, thue darzu 1. ℔ guten alten rothen Wein, rühre es wohl durch einander, mache einen Tranck daraus, und brauche davon auf einmal 3. Löffel warm getruncken.

## Vortreffliches Præservativ für allerley Gebrechen und Kranckheiten, ist ein sonderbares Geheimniß zu Stärckung des Gehirns, Hertzens, Magens, Leber, virtut. animal und aller leblichen Geister.

Nimm 12. Untzen des reinst- und feinesten weissen Zuckers, lasse ihn mit schwartzen Kirschenwasser und Mayen-Blümlein-Wasser wohl absieden, wann er nun genug gesotten, und bald erkalten will, so rühre folgende *Olitat*en vorher wohl untereinander vermischt, darein, als: *Oleum Succini*, Muscatnuß-Oel, Muscatblumen-Oel, Fenchel-Oel, Kümmel-Oel, *an.* 6. Tropfen, Anis-Oel 1. Quintl. *misce* und *agitirs* wohl durch einander, giesse oder formire Zeltlein oder Küchlein daraus, und gebrauche darvon Morgens und Abends jedesmal 1. Quintl. schwer. *mirabilia videbis.*

## Eine köstliche Artzney zu bereiten / welche in ihrem ordentlichen Gebrauch als ein besonder fürtreffliches Experiment, wider den Schlag, Hinderung der Sprache, und Verlierung derselben kräfftiglich dienet.

Nimm Zimetrinden und Galgant, *an.* ʒij. Kaulbörschen-Steine und gelbe Senffkörner, *an.* 1. ℔. *Pulv. Electuarii de Gemmis*, und *Pulv. Diacastorii*, *an.* 3 Quintl. gutes Saffrans ½. ℔. auserlesener reiner edlen Salbey-Blätter und Lavendel, *an.* ½. ℔. Ein jegliches insonderheit auf das zarteste *pulverisiret*, und zusammen mit 12. ℔. guter frischer Wacholderbeeren (die fein rein gewaschen, gestossen, und von ihren Schalen / Hülsen und Kern gereiniget seyn,) vermenget, in einen grossen Glaß-Kolben gethan

than, darüber auten wohl *rectificirten* V 3. Maaß gegossen, den Glaß-Kolben fest und wohl vermacht, und also an die Sonne oder auf einen warmen Ofen auf Sand gesetzet, allda 4. Wochen stehen lassen, doch täglich etliche mal wohl umgeschwenckt, so *extrahirt* der *rectificirte* V. die *subtilste Essenz* aus denen *Speciebus*, und färbt sich schön. Hernach öffne den Glas-Kolben, und geuß den V. von denen *Speciebus* ab in einem andern reinen Glaß-Kolben, und *destillire* in *Ballneo per Alembicum* fein gelinde den V. herüber, verwahre die Fugen des Gefässes sehr wohl, damit in der *Destillation* der *Spiritus* nicht verrieche, so bleibt dir die *Essentia* der *Specierum* Honigs-dicke gleich, unten *in fundo* des Glaß-Kolbens liegen: Diese *Essenz* behalte in einem reinen Glaß, so wohl auch den herüber *destillirten* V. ein jedes besonder wohl vermacht. Die *Species* oder *Materien*, davon der *rectificirte* V. erstlich die *Essenz extrahirt* hat, und im ersten Glaß Kolben liegen blieben ist *destillir per Vesicam* aufs stärckste, den *Spiritum* so du bekommst, schütte zu dem vorigen behaltenen V. und behalte beyde mit einander zum Gebrauch. Die in der *Vesica* hinten gebliebene *feces* truckne wohl alsdenn *comburirt* in eine Aschen gebracht, daraus mit reinem *filtrirten* Regen-Wasser die Schärffe gezogen, zum Saltz oder *Alcali* eingesotten, solches schön weiß gemacht, und alle in obbesagten V. aufgelöset. Hiervon solt du alle Morgen einen guten Löffel voll, dieses, mit dem Saltz der *Specierum* gestärckten V. darinnen ein paar Messer-Spitzen voll der *extrahirten Essenz*, zertrieben, einnehmen: Wolte es dir aber alleine zu starck seyn, so kanst du es mit ein wenig *destillirten* Zimet-, Lavendel-, Lindenblüth-, Stechas-Blümlein-, Bethonien-, Salbey-, Ysopp-, oder Rauten-Wasser, welches deiner *Complexion*, und nach Gelegenheit des Gebrechens dir am dienlichsten ist, vermischen und *temperiren*, oder so du wilt, auf einer gerösteten Semmel-Schnitt genieſſen, so bist du wenigstens 24. Stunden nechst GOtt für obbemelten Kranckheiten sicher.

# Ein unschätzbar Aqua aurea oder Gulden Wasser.

Nimm guten klaren *Terpentin* mit gutem Wein gewaschen, rein mit Wein geläutertes Honig, so wol verschäumt, *an.* 2. ℔ Weyrauch 8. ℒ. Mastix 4. ℒ. *Gummi Hederæ* 12. ℒ. alles wohl untereinander vermischt, und guten *rectificirten* V. daran gegossen, ohngefehr 2½. ℔. Nachfolgende Kräuter und *Species* zerhacke und zerstosse recht wohl, mische sie unter gedachte Materien, thue solches in ein destillir-Gefäß, lasse es miteinander auf warmer Stätte *digeriren*, und destillirs nach Art der Kunst mit gelinden Feuer in der Aschen, so bekommst du gar herrlich Wasser und Oel, dessen Tugenden hernach erzählt werden. Die Kräuter und Blumen sind: Lavendelblumen, Ochsenzungen, Salbey, Melissen, Borragen, *an.* ½ *manip.* Cardobenedicten, Kloster-Hysopp und Camillenblümlein, *an.* 3 2. *pugill.* Roßmarin 1. *manip.* Beyfuß ½. *manip.* So nun die erste *destillation* vollbracht, so nimm *Lignum Aloes*, rothen, gelben und weissen Sandel, Balsamrütlein, Stechasblumen, Calmus, Pomerantzen-Kern, Citronat, *Semen sileris montani*, Römischen Kümmel, *an.* 2. Drittel Theil eines Quintleins, Saffran, gute Zimet-Rinden, Nägelein, Muscatblüth, Muscatnuß, weissen Jngber, langen Pfeffer, Parieß-Körner, Cardomümlein, Cubeben, Galgant *an.* 2. Quintl. Wacholderbeere / Lorbeere, Coriander, Camelsheu, Violwurtz, *an.* 2. Drittel eines Loths, Mutter-Wurtzel, Fenchel-Saamen, Süßholtz, Anis-Saamen *an.* 5 Quintl. süsse Mandelkern, frische feiste Rosinen oder Zibeben, *an.* ¾. ℔. diese Materien alle wohl gehackt, zerstossen, mit allem Fleiß unter einander gemischt, und in die erste *Destillation* gethan; lasse es wohl miteinander *digeriren*, und alsdenn auch herüber *destillirt* / in der Aschen mit lindem Feuer, so gehet das Oel und Wasser zugleich

gleich herüber, das scheide *per Separatorium*, gemeinem Gebrauch nach/ von einander. Wilt du nun das *separirte* güldene Wasser in seine höchste Krafft bringen, so zeuch *per Balneum Roris* den *Spiritum* vom *phlegma*, setze es *sub sigillo Hermetis in Pelicano in fimum equinum* einen Monath lang zu *circuliren*, so hast du es aufs höchste gebracht. Diese hintergebliebenen Materien in denen zweyen *destillationibus loco Capitis mortui*, soll man in eine *Retorten* thun, und in offenen Feuer nach den Graden *destilliren*, so wird erstlich noch ein schön gelb Oel herüber gehen, fast in gleicher Krafft des vorigen, solches, (so bald schwarb-braune dicke Tropffen zu fallen beginnen,) nimm ab, lege einen andern *Recipienten* für, treibs in ziemlicher Gluth, so lange, bis nichts mehr *extillir*en will, solches dicke braune Oel kan in mancherley Schäden ausserhalb des Leibes sehr nützlich gebraucht werden: denn es nicht minderer Tugend, als die vorigen 2. Oel: wegen seines unlieblichen Geruchs aber, so es in der *Destillation* starcker Hitze halber empfangen, ist nicht rathsam, inwendig zu gebrauchen, denn wie sehr der Lebens-Geist vom lieblichen Geruch erquickt wird, so sehr und hefftig wird er von stinckenden Sachen verletzt Zu das zuvor herüber *destillirte* Wasser ist weiter zu mischen, guter Alexandrinischer Bisam, und *veritable Ambra*, *an.* 2. Drittel eines Quintles, gemahlen Gold und Silber *an.* ½. eines Quintels, samt 1. L. der *Specierum Diamusci* und also wohl vermacht und verwahrt stehen lassen bis zum Gebrauch. Dieser köstlichen Medicin Gebrauch ist hoch nützlich den Leib und alle innerliche Glieder zu stärcken, wenn du in einem Löffel voll guten Malvasirs oder andern herrlichen Wein ein wenig dieses Wassers vermischest, alsdann nüchtern eintrinckest, und ein paar Stunden darauf fastest.

Für den Schwindel, Umlauffen vor den Augen, und fallende Sucht, in *Pæonien* Rosen-Wasser samt eben dieser Wurtzel Wasser frühe nüchtern.

Zu der Brust, Sommers-Zeit in Endivien-Winters-Zeit aber in Ysopp oder andern Wasser. Für

Für Erkältung der Brust und Lungen, auch den kalten Husten, in Fenchel-Wasser.

Zum Hertzen, in Melissen oder auch Ochsen-Zungen-Blümlein Wasser.

Zum Magen, in Wermuth oder krauß Balsammüntz-Wasser.

Zum Miltz, in Thamarisken Wasser.

Für den Stein, in Rettich oder weiß Steinbrech-Wasser.

Im tröpfflichten Harnen, in Petersillen- oder Kreßen-Wasser.

Den Weiblich unmäßigen Reinigungs-Fluß zustopffen, in Wegerich oder Nachtschatten-Wasser, Abends und Morgens.

Wieder allerley Verhinderung der Geburt von kalten Ursachen, mit Baldrian Wurtzel-Wasser, braun Bethonien-Wasser, Heck-Rosen-Wasser.

Zu Erwärmung der Weiblichen Geburthe-Glieder, in Bey-Fuß Wasser.

Zu den Augen, in Augen-Trost oder Fenchel-Wasser.

Wieder Maasen und Flecken des Angesichts, in Bohnen-Blüht oder Bibenell-Wurtzel-Wasser.

Den hefftigen Zähn-Schmertzen zu stillen, der von kalten Flüssen oder Würmern verursacht wird, hält man von diesem Goldnen Wasser ein wenig in dem Mund, speyet es in einem Weilgen wieder aus, und *repetirt* solches.

Es vertreibt auch alle kalte Gesichte, unleidlichen Schmertzen und Wehetagen der Glieder; man muß sich aber in denen Gelencken wohl damit reiben.

Für kalte Geschwulst der Füsse und Schienbeine wenn man über dem Schmertzenhafften Ort in diesem Wasser genetzte leinene Tüchlein überlegt.

Ferner heilet dieses Wasser von Grund aus alle *Apostemata*, fliessende

fliessende Geschwäre, offene Schäden, tieffe Fisteln und Löcher, sie seyn gleich im Fleisch, Nerven oder Gebeinen; ja so tieff eingebrochen, eyterisch gefistelt und Krebshafftig sie auch seyn: Item, den um sich fressenden bösen Schaden, *Noli me tangere*, wenn man erzählte Schäden nur mit diesem nie gnug zuloben den guldenen Wasser auswäschet, die Meysel darinnen netzet, so wohl auch kleine leinene Tüchlein darinnen naß macht, und über den Schaden leget.

Für Beschädigung, Stich und Bisse aller vergifften Thiere, wenn man nur das beschädigte Ort mit einem Tropffen dieses Wassers, (so ein wenig warm gemacht seyn muß,) wohl reibet, das zeucht das Gifft gewaltig heraus, daß es dem Menschen gar nichts schaden mag. Uber diß ist es auch ein fürtrefflich Balsamisches Wasser, die todten menschlichen Cörper, auch sonst Fleisch und andere Sachen damit zu balsamiren, und unverweslich zu erhalten, wenn sie wohl ausgeweydet und gereiniget sind, und alsdenn mit diesem Balsam an der Wärme etlichemal wohl durchwaschen, und allemal wieder getrocknet sind. Sein Oel reiniget, trocknet und heilet den bösen fliessenden Erbgrind des Haupts, desgleichen die Räudigkeit, Aussatz, Grätze und allerley Unreinigkeit am gantzen Leibe. Wer vom werffen, schlagen, fallen oder stossen verletzt wäre, deme soll man über dem beschädigten Ort ein rein leinen Tüchlein, so in diesem *Oleo* genetzt sey, legen, so trocknet und heilets, stärcket und bekräfftiget auch das weisse Geäder, wanns in bequemlichen Artzneyen mit eingemenget, so treibets solche zu schneller- und stärckerer Würckung.

## Herrliche Blutreinigung.

Nimm Erdrauch, stosse solchen klein, presse den Safft wohl heraus, und siede es, so scheidet sichs wie Molcken: Lasse dieses durch ein Tuch lauffen und recht lauter werden; alsdenn thue es in ein wohl vermacht Glas, und setze es in den Keller. Nimm

hernach Geißmolcken 1. Theil, und des Saffts 1. Theil, thue darein ½. *quintl. pulverisirte Rhabarbara*, mache es in einem wohlverdeckten Häffelein recht warm, jedoch, daß es nicht siedet; alsdenn lasse es stille stehen, biß sich die *Rhabarbara* gesetzt: seuhe das lautere gemach davon ab, und trincke nüchtern ein ziemlich Glaß voll recht warm, so wirst du herrlichen *Effect* verspühren. Dieses siedet man alle Tage frisch. Man muß achtung geben, daß der Erdrauchs-Safft in 9. Theile getheilet werde, damit man gegen die letzt keinen Mangel daran haben möge: Ingleichen ist alle Tage frische Geiß-Molcken darzu zu nehmen.

## Noch eine andere treffliche Blutreinigung.

Thue in 3. Maaß Geiß-Molcken die Gipffel von jungen Hopffen, wilde Rauten, Nessel-Blätter *an. 1. manip.* Engelsüß ℥ij. *Senes*-Blätter ℈VI. Salbey ʒj. *Spic gr. VI.* dieses alles lasse wohl verdeckt biß auff 1½. Maaß einkochen; alsdenn hänge gute *Rhabarbara* 1. L. darein, lasse solcher die Krafft wohl ausziehen, und trucke sie hernach wohl aus. Man theilet diese Cur in 7. Theile, weil sie auch 7. Tage währet.

## Ein sehr gutes Mittel wieder die Schwindsucht.

Nimm ein schwartzes Kalb, das noch nicht völlig 3. Wochen alt ist, und hacke es (nach dem das Eingeweide heraus genommen) klein. Nimm Gersten-Wasser, giesse es darüber, und thue es in eine *Destillir*-Blase, mische nachfolgende Kräuter darunter: als, Lungen-Kraut, Leber-Kraut, Ehren-Preyß, Hirsch-Zungen, Mayen-Blumen, Seeblumen, wilde Salbey, Scordien-Kraut, weisse Hauhechel mit samt der Wurtzel, *an. 2. manip.* Süßholtz, Feigen, grosse Rosinien, oder Cibeben,

Cibeben, an. ʒiij. dieses alles klein geschnittten, und auch in die *Destillir* Blase gethan, alsdenn abgezogen und über *destillirt*, so ists gut. *Dos.* Morgends und Abends hiervon allezeit 3. Löffel voll auf einmahl getruncken.

## Wieder die hinfallende Kranckheit.

Wäsche mit Wein, so viel beliebig, einen todten Menschen ab und lasse solchen Wein in der Sonnen *destilliren*, welcher sich hernach über Jahr und Tag hält; hiervon gib einem Kind im abnehmen des Monds 1. biß 2. Löffel voll, einem erwachsenen aber einen guten Trunck ein, jedoch, daß er es nicht weiß; dieses wiederhole etliche Monathe nach einander. Es hilfft nechst GOtt, wenn solches Ubel auch schon etliche Jahre gewähret.

## Den Neugebohrnen Kindern wieder eben dieses Ubel.

So bald ein Kind gebohren worden, so gib ihme (ehe es noch etwas anders genieſſet,) rothe *præparirte Corallen gr. X.* in süssen Mandel-Oel ein, oder 1. biß 2. Tropffen *Ol. succini destill.*

## Wieder die schwehre Noth.

Brenne einen lebendigen Maulwurff in einem neuen Hafen mit langsamen Feuer zu Pulver, und mische unter solches Pulver ein wohlriechendes Oel, als: *Ol. Majoran. Lavendul. Rorismar: Ol. Cephal. &c.* Gib dem *Patienten* alle Morgen auf einmal ʒß. oder wenns nicht starck genug, ʒj. mit weissen Zucker *Candi* vermischt in einem *Aq. epileptica, e. g. Langii Cera. nigr. &c.* Wenn aber der *Morbus* noch nicht weichen will, so nimm etwas von der weissen Materie aus dem Hüner-Koth darzu. Dieses Pulver ist auch gut, *in arthritide vagâ* auch andern Rei-

sen und Glieder-Schmertzen, so man darauf schwitzt: wie denn Schwitzen *in morbis* mehrentheils besser, als Purgiren und Aderlassen ist.

## Wider Melancholie.

Siede Alantwurtzel in weissen Wein, und lasse ihn wieder erkalten: hernach stosse einen glühenden Stahl so offt in dem Wein, bis solcher Wein sehr heiß ist, trincke ihn denn gleich so warm, als du ihn erleiden kanst.

## Das Hertz zu stärcken.

Glühe Gold 3. bis 4. mal auf das stärckste, und lösche es jedesmal in vortrefflichen reinen Wein ab: seihe ihn alsdenn durch ein zartes Tüchlein, damit er lauter werde, und trincke ihn. Dieses wiederhole 6. bis 7. Tage hintereinander.

## Ein sonderbares Secretum approbatum, welches in vielen hochbeschwerlichen Kranckheiten unvergleichliche Würckung erzeiget, denn es purgiret per inferius, treibet auch den Schweiß gewaltig, geneset von der Pestilentz, Wassersucht, Scharbock, Stein und Podagra, erlediget auch von vielen andern Gebrechen.

Nimm des fettlichten *Liquoris* oder *olei Tartari*, welches auf das allerfleißigste bereitet, und recht rein sey, 1. ℔ in einem starcken mit Leim wohlbeschlagenen Glas-Kolben gethan, und tröpfle fein gemächlich Tropffenweiß 4. oder 5. ʒ. rechtschaffenen guten wohl *rectificirten* Vitriol-Oels darein: du must aber fleißig in acht nehmen, und dich gar wohl vorsehen, daß du des *Olei Vitrioli* auf einmal, nicht zu viel oder zu häuffig darein schüttest, denn

sonsten

sonsten würden sie sich mit einander entzünden, eine grosse Flamme Feuers davon auffahren, das Glas zersprengen, und alle Arbeit, Mühe und Unkosten umsonst seyn. Wenn du nun das Vitriol-Oel vorbeschriebener Massen darein getröpffelt, so wird sich eine *Materia coaguliren*, welche auch alsdenn weißfarbe (im Geschirr) niederfällt, dieses *Oleum Vitrioli* aber, bleibt oben schwimmend, dasselbige geuß ab, treibe die Feuchtigkeit von der niedergeschlagenen *Materia in B. M.* ab, damit die *Materia infundo* trocken liegen bleibe: Und also hast du einen sehr fix- und beständigen *Tartarum*.

Dieses *Tartari* nimm einen halben oder nach Gelegenheit der Person und Umständen einen gantzen Scrupel schwer, thue darzu Zimetrinden, Negelein-Galgant- und Anis-Oel, so *per destillationem* bereitet worden von jedem 1. bis 2 Tropffen aufs meiste, und in Rosen-Honig vermischt, nüchtern eingenommen, so hast du eine köstliche *Purgation per inferius*.

Zu Treibung des Schweißes *in Peste*, und der Wassersucht, nimm obgesagte *Dos in Tartari* mit den bemeldten *destillirten* Oelen in einem Trunck Angelick-Wasser, Cardobenedicten-Scabiosen- oder Erdrauch-Wasser, oder in guten Wein, auch wohl in Theriack vermischt ein, Pillen daraus gemacht, und wie man kan, eingenommen, auch sich darauf warm gehalten.

Wider den Scharbock, so gebrauche obgedachte *Dosin Tartari*, mit den *destillirten Olitæten* in 6. ʒ Löffel-Krauts und kleinen Brunnenkressen-Saafft zusammen, etwas weniges mit Zucker süß gemacht, fein warm des Morgens frühe eingegeben, und im Bett wohl zugedeckt schwitzen lassen; Man möchte auch wohl (in Mangel dieser Kräuter-Säffte,) nur den Safft der grossen Brunnen- auch wohl der Winter-Kreß nehmen; Wenn aber diese Kranckheit mit hitzigen Zufällen befangen wäre, solt du der obgemeldten Kräuter-Safft 2. ʒ. und den Safft von Bachbungen 1. ʒ. nehmen, angeregter Gestalt genieſſen, oder es ist auch in

guten Wermuth-Wein, oder Cardobenedicten-Wein, oder derselbigen *Spiritu* zu trincken, und darauf zu schwitzen.

Vom Stein zu genesen, gebrauchs in gutem Wein, Petersilien- oder Steinbrech-Wasser, oder andern *destillirten* Wassern.

Gegen das Podagram und noch andern Kranckheiten, nach Gelegenheit einer jedern, nütze es, in darzu bequemen gebrannten Wasser.

## Treffliches Elixir Pestilentiale und in andern Kranckheiten.

Nimm *Flor Sulphuris*, *chymicè* bereitet, 6. ʒ. dieselbige thue in eine gläserne *Phiole*, so oben einen langen Hals hat; Nun must du 3. Theil guten Wacholder-Oels, welches nicht vom Holtz, sondern von den Beeren gebrannt, und im *Balneo* wohl *rectificiret*, und von seinem üblen Gestanck befreyet sey, nehmen, diese beyde *Olitæten* zusammen vermischen, und davon in die *Phiole* auf die *Flores Sulphuris* so viel giessen, daß ungefehr 3 Quer Fingers breit die *Olitæten* über die *Flores* gehen, die *Phiole* wohl verstopfft, in warme Aschen oder Sand gesetzt, und also in gelinder, doch gebührlicher Wärme, damit sich die *Materia* nicht entzünde oder brandig werde, (aber doch offtmahls ungeschwenckt) also lange nur im aufwallen lassen stehen, bis daß die *Flores Sulphuris* fein gemach zergehen, und sich also in denen *Olitæten* auflösen. Wenn nun dieses geschehen, so lasse das Glas gemächlich erkalten, so hast du denn einen gar köstlichen *Balsamum Sulphuris*; giesse denselben ab, und *filtrire* ihn durch ein grob grau Papier, in ein ander Glas, verwahre solchen bis zu ferneren Gebrauch, weil er in vielen Gebrechen zu gebrauchen. Alsdenn must du aus 2. ℔ des besten und gerechten Venedischen Theriacks (aber besser wäre es, aus einem ℔ der *Specierum Theriacæ*, da noch kein Honig zukommen

kommen ist, ) mit gerechten guten ℥ die Tinctur ausziehen. Hierinnen ist dieser nöthige Handgriff zu mercken, wenn du den ℥ von der Theriacks-Tinctur abziehen wilst, solt du ihn ja nicht bis auf die *consistenz* oder Erdickerung der Tinctur dem Honig gleich, abziehen, sondern nur etwan halb, denn wenn du nicht gnugsam ℥ darbey lässest, so kanst du hernachmals diese Theriac-Tinctur mit den *Olitæten*, darinnen der Balsam oder *tinct. sulph.* ist, nicht vermischen, darum must du also genugsam ℥ bey der Theriack-Tinctur lassen. Mit demjenigen *Spiritu* der von der Theriack-Tinctur ab*destillir*et ist, *extrahir*e *Angelic*-, und Alantwurtzel, auch Wacholderbeere, *an.* 6. ʒ. fein zerstossen und untereinander vermenget, und wenn solcher ℥ die Tinctur ausgezogen, rein *filtrir*t, ferner auch bis auf die gebührliche *consistenz*, doch keineswegs zu dicke, ab*destillir*t. Wenn nun also dieses *Extract*um beyder Wurtzeln und Beeren vorhanden, so vermenge dis *Extractum* auch die Theriac-Tinctur zusammen in eine grosse *Phiol* oder Pelican, geuß den offterwehnten *Balsf. Sulphuris* auch darzu, schwencke es offtmals durcheinander, in solchem wohlvermachten Glas, lasse es ohngefehr 14. Tage lang in warmer Aschen *digeri*ren oder *circuli*ren, so ist diese treffliche Artzney verfertiget. Also hast du ein *Secretum*, das *in Peste* und allen *epidemiali*schen Fiebern auch andern hochbeschwerlichen Kranckheiten mehr, durch Göttlichen Seegen, gar wunderbare Würckungen erzeiget.

## Virtutes und Gebrauch.

Weil dieses köstliche Artzney-Mittel fast der allergewaltigsten *Secret*en eines in der gantzen *Medicin* ist, welches von den vornehmsten Sachen künstlich *extrahir*t wird, daß es wohl das fünffte Wesen oder *Quint-Essenz* derselben kan genennet werden; Als erzeigt es sonderheitlich in der Pest- und andern hochschädlichen Kranckheiten durch GOttes gnädige Güte und Seegen wunderbahre Würckungen.

Wider

Wieder die Pest ists ein ausbündiges *Præservativ*, wenn man davon 3. oder 4. Tropffen auf einmal täglich des Morgens frühe, oder aber wöchentlich nur einmal 12. biß 15. Tropffen, (wenn man noch nüchtern ist,) in einem Trünclein alten Wein oder Eßig, oder aber in halb Wein und *Carduibenedicten*-Wasser einnimmt, und darauf schwitzet, solches bewahret für aller Fäulung, läßt auch nichts unreines in des Menschen Cörper wachsen und aufkommen. Ist aber jemand mit der Pest oder andern Gifft *inficiret*, so soll er, so bald er solches vermerckt, ein halb *Quintl.* oder aber 2. *Scrupel* schwer, (sind ohngefehr gegen 40. Tropffen, in Wein oder Rauten-Eßig, oder *Carduibenedicten*-Wasser, welches mit Citronen-Safft vermischet, oder sonsten in einem andern bequehmen *Liquore* oder *destillirten* Wasser einnehmen, und darauf wohl schwitzen, so wird der Gifft mit Gewalt aus dem Leibe getrieben, und also geneset der *Patient*, vermittelst Göttlicher Hülffe.

## In andern Leibes-Gebrechen.

Und weil dis Elixir durch seine kräfftige Würckungen alle Adern, Nerven und *Musculos* durchdringet, also *corrigirts*, genesets und bringts alle Glieder wiederum zurecht, sintemal es auch das Geblüt aufs gewaltigste reiniget und *rectificiret*.

Es ist auch wider alle Venerische Kranckheiten / Verunreinigungen, Würmer im Leib, wider Hertz-Zittern und Hertz-klopffen, Seitenstechen, *Hypochondrie*, allerley Fieber, Farbsuchten, Wassersuchten, und innerliche Geschwulsten, allernutzlichst zu gebrauchen.

Nach vorhergehender bequehmer *Purgation*, nehme man täglich von diesem *Elixir* 2. Tropffen ein, entweder in warmen Wein, Hüner- oder Fleischbrühe, so stillets allerley Flüsse des Haupts, trocknet und verzehret sie. Was dadurch nun für eine gewaltige *Præservirung* für die fallende Sucht, Schlag, Gliedersucht,

dersucht, Wassersucht, Scharbock, Zipperlein und dergleichen Gebrechen, auch Nutz in solcher Cur geschicht, gebe ich jeden der *Medicin* verständigen vernünfftiglich zu ermessen.

Dieses *Elixir* ist auch eine ausbündige Artzeney der Lungen, sonderlich, wenn man die Brust und Lunge vorher etwas ein wenig durch *purgiren* gereiniget hat, es erwärmet sie, löset den zähen und kalten Schleim samt Eiter ab, daß man ihn wohl auswerffen kan, vertreibt Husten, schweren Athem und Keichen, ist in allen *Obstructionibus Pulmonis & Hepatis* ein fürtrefflich *Experiment*. Ist die Lunge verletzt oder verwundt, so wird sie *consolidirt* und geheilet. In der Schwindsucht, deßgleichen zu deren zersprungenen Aederlein im Leibe und innerlichen Bluten dienets gewaltiglich. In Meth oder andern *consolidirenden* Dingen eingenommen, heilets die Schäden, zertreibet geronnen Blut, aus was für Ursachen es immer komme, und führets aus. Also thut es auch mit Grieß, Sand, Stein, und eröffnet die Harn-Gänge, befördert der Frauen Zeit, denn es hat hierinnen *qualitates contrarias*.

Wenn man dieses *Elixir* über die mit Blut unterlauffene Flecken, Maasen, heßliche Mähler und rothe Narben streichet, so tilgets dieselben samt ihrer Geschwulst aus, gibt auch der Haut ihre rechte natürliche Farbe und Arth wieder: Ist sonst alle Krätze, Räude, Flechten und böse Schäden zu vertreiben, zu heilen und zu genesen, höchst dienlich.

## Wenn ein Weib in Kinds-Nöthen ligt/ und die Frucht nicht fort will.

Man gibt ihr nur 2. Scheiblein weisse Lilien Wurtzel zu zu essen, so eilet die Frucht samt der Affter-Geburth ohne Schaden, oder, man lässet ein paar Eyer hart sieden, und gibt von dem Wasser der Frauen 2. Löffel voll ein, so treibts die Frucht,

wann sie schon todt wär, und zu faulen angefangen hätte, ohne Schaden der Mutter fort.

## Wieder die in das Haupt / alle Adern und Arterien gestiegen und sich ergossene Galle.

Nimm *Scabiosen*, Wurtz mit den Knöpffchen und Blumen 6. L. Braunwurtz 4. L.

Wilde Salbey, Blüht, Odermenning, und Hirschzungen Kraut, *an.* 2. *manipul. corrigirte* Aaron-Wurtzel 2. L.

Diese *Species* mache alle zu einem *subtilen* Pulver, vermische sie alsdenn unter einander, und iß davon vor einer jeden Mahlzeit 1. *Quintl.* und nach der Mahlzeit auch 1. *Quintl.*

Der erste Satz dieses Pulvers, als: 6, 4, 2. zeucht den Gallfluß aus allen Geäder heraus.

4. Macht den Geist der *Arterien* subtil, und löschet sie.

2. Macht einen neuen Blut-Geist.

Das andere, eines jeden 2. Handvoll, nimmt hinweg alles Gifft der Gallen, und heilet alle Verkehrung von der Gallen, ist fürtrefflich zu solchen Dingen; denn die falsche Galle *destillirt* vom Kopff herab, mit einer entzündeten wässerigen Feuchtigkeit, welches die Galle auflöst und im Gehirn flammt, fällt also mit der Gallen vermischt und vergifft herab auf die Lunge, und wo es hinfällt, blähet sich die Lunge herfür, und wird endlich wie ein dürrer Grind. Dieses löscht und heilet dis Pulver durch 2. also ist die gantze Cur *perfect*. Vorhero aber, ehe man dieses Pulver braucht, nimmt man Juden-Kirschen 3. L. Eisenkraut, weissen Andorn *an.* 1. *manip.* weissen alten Wein und Wasser untereinander $2\frac{1}{2}$. Maas, lässet es wohl vermacht halb einsieden, davon trinckt der *Patient* täglich 5. starcke Trüncke, und dieses währet 16 Tage. Man muß aber bey und nach diesem Gebrauch *diæt* leben, damit der Fluß abgezehrt, auch das Blut subtil und

rein

rein gemacht, die Leber wieder auf ihre alte Stätt gebracht, und der *Arterien* Lufft gar subtil und rein gelöschet, auch die Galle aus dem Haupt gar abgekehret werde daß sie keine Resolution mehr mache; dieses geschicht durch solchen Tranck und Pulver. Nimm *Scabiosen* Kraut- Wurtzel mit den braunen Knöpfichten Blümlein, also grün 6. L. weissen Andorn 1. *manip.* Braunwurtz- Kraut 1. *manip. Sarsaparill-* oder Stein- Attich Wurtzel 4. ℥. weissen Wein 3½. Maaß, Braunwurtz- Kraut Wasser 3. Schoppen, lasse es mteinander halb einsieden, und zwar, recht wohl vermacht: davon trinckt der Patient täglich 5. biß 6. mal. Diesen Tranck muß er trincken, und das Pulver in aller Speiß essen, biß er gesund ist, welches gegen 5. Wochen dauret, sich auch hernach noch einige Wochen im Essen und Trincken wohl und diät halten.

## Wunder- Tinctur.

℞. Von der besten *Senna*, Frantzosenholtz/ Süßholtz, dünne geschnitten, Anis-Saamen, Coriander-Saamen, Alant-Wurtzel. *an.* 1. Untz. Rosinen, die Stein herausgenommen, ¼. Pfund. stoß alles zusammen, und thue es in 1 Maas des besten *aqua vit.* die *Dosis* ist 2 oder 3. Untzen.

*Contra Colic.* Scharbock, Wassersucht, Gicht, Podagr. Gelbsucht, Hüfftweh, Kröpff, Krätze, Verstopffungen, Lungen-Zufälle, Brust, Eingeweyde, Därmen, lauffenden Gicht-Schmertzen, und Magenweh.

## Wider den Sood.

℞. 2. Unzen schöne weisse Kreide, Krebs-Augen und *Boli armeni*, *an.* ½. Unz, 10. Tropffen Mußcatnuß-Oel, mache ein Pulver daraus, und nimm ein 4tel einer Unze auf einmal in einen Trunck Milch oder Wasser.

## Für die Schwindsucht.

℞. Den Dotter eines frischgelegten Eyes, zerrühre es mit 3. Löffelvoll rothen Rosenwassers, thue ein halb Nössel von frischer Milch einer rothen Kuh darzu, mache es mit Rosen-Zucker nach Belieben süß, und thue ein wenig geriebene Muscatnuß hinein. Trinck dieses alle Morgen einen Monath lang, und faste 2. Stunden darauf.

## Contra Epilepſ.

℞. Die Asche von einer in einen irrdenen Häflein zu Pulver gebrannten Schwalbe, davon gib so viel als auf einen Groschen liegen kan, mit Rauten-Safft vermischt alle Morgen 9. Tage nach einander ein.

## Den Biß eines tollen Hunds zu curiren.

℞. Theriack 1. Groschen, 2. Knobl. Häupter, 5. Fingerkraut, Salbey, Rauten, *an.* 1. *manip.* koche dieses alles in 2. Maas starck Bier, bis davon 1. Maas eingesotten, drücke es durch und gib dem *Patienten* 3. oder 4. Löffelvoll Morgens und Abends.

Hierbey brauche diese Salbe: *Diptam*, Odermenning, alten Speck, stoß alles wohl untereinander, und leg es auf den Schaden, damit er nicht unrein und faul werde.

## Ein todtes Kind von einer Frauen zu treiben.

℞. Betonien, Isop, Eisenkraut, *an.* 1. kleine *manip.* koche solches in einen Nössel weissen Wein ein, biß auf ein halb Nössel, und gib es der Frauen zu trincken.

## Ein Apostem zu curiren.

℞. Drachen-Wurtzel zerstossen mit guten alten weissen Wein, durch-

durchgedruckt und einen guten Trunck von diesem *liquore* gethan: Dieses macht das *Apost.* brechen und führet es aus, ohne was anders darbey zugebrauchen.

## Mutter Paroxismos zu curiren.

℞. *Cremor tartari* 2. Quintl. in einen halben Nösel Rauten-Wasser *dissolviret*, thue darzu 2. Untzen Theriack-Wasser, und nimm es früh Morgens nüchter ein. In zweyma-len *curiret* es Miracolos.

## Pilulæ.

℞. *P. Ruffi* und *fætid.* ein Quintl. Biebergeil und *trochisc. myrrh. aa.* 1. Quintl. Agstein-Oel 1. Scrupel, Balsam von *Peru* ℈. Quintlein machet Pillen daraus, und nehmet sie des Abends ein. *p. e.*

## Pulver, so einen offenen Leib machet, und die Däuung befördert.

℞. *Cremor. tartar. 2. Quintl. Taratri vitriolati 1. Quintl. misce bene.* In 6. Theil getheilt, und davon alle Morgen 1. Theil in einer Habergrütz-Suppe eingenommen.

## Eine helle Stimme zu bekommen.

Trincke des Morgens den Safft von 1000. Gulden Kraut, 4. Tage nacheinander und faste 3. oder 4. Stunden drauf.

## Wenn einer der Sinnen beraubt ist.

So nimm rechte und *veritable* Krausenmüntz und Lavendel, koche beydes in weiß Bier oder Kofend, giesse es hernach über Wacholder-Beere, und aufgesotten welsche Nuß-Kerne, welche sich fein abschälen lassen, auch wohl durcheinander zer-

rieben seyn, reibe alles mit und durch einander, so wirds wie eine Hanff oder Mohn-Milch, davon gib dem *Patient*en Morgens warm, und Abends kalt zu trincken.

## Ein köstlich Magen-Wasser: wider einem erkälteten Magen, und Flüsse des Haupts, die den Magen schwächen; Es erwärmet und trocknet den Magen, stärckt das Haupt, öffnet Leber und Miltz.

Nimm *Myrobalanorum Mebuli*, Negelein, und der besten Rhebarbarâ, wie auch Mastix, *an.* ℥j. darüber schütte 1. Maas gut Malvasir, lasse es wohl durchbeissen, und *destillire* solches in ℳB herüber. Dieses Wassers nimmt man Winterszeit frühe vor dem Essen, 3. Löffelvoll, im Sommer aber, wann es anderst nöthig ist, 2. Löffel

## Wider die gelbe Sucht.

Schneide einen noch nicht völlig zeitigen Apffel oben auf, und höle ihn ein klein wenig aus, thue wilden Saffran hinein, decke ihn wieder zu, und lasse ihn wohl braten, alsdann geniesse ihn.

## Contra alb. Fluvium.

Abends und Morgends einen Trunck weiß Rosen-Wasser, damit etliche Tage *continuir*t.

## Noch ein besseres.

Siede edle Salbey in Wasser, laß es Morgends und Abends den vorderen Leib darob dämpffen oder bähen, und doch bey Leib nicht heiß, 3. oder 4. *dies*, jedoch nicht, wann die Zeit vorhanden: und schon da ist, biß es wieder vergangen, alsdenn wiederum gebrauchet.

Wann

## Wann eine schwangere Frau sehr erschrickt.

Laß Fenchel in weissen Wein sieden, 1. Löffel voll in einen Schoppen, so lang als ein weich Ey siedet, und gib ihr davon 3. Löffel voll auf einmal das mag man thun, des Tags, so offt man will, soll auch Fenchel essen, weil es das Kind stärcket.

## Ein bewährt Stück für die Beer-Mutter.

℞. Bittermandel-Oel laulicht um und unter den Nabel gesalbt. *prob. est.*

*Item:* Siede Lorbeer in Wein, oder gleicher gestalt Melissen, und gib ihr den wie Thee heiß zu trincken.

Oder: gib ihr roth Nesselwasser zu trincken, das stillet auch die Mutter.

Oder:

℞. Krebs-Augen, Hasensprung, Pomerantzen-Schelffen und ein wenig Einhorn, davon mach ein Pulver, gibs in warmen Wein ein und decke sie warm zu.

## Wann eine nicht recht fließt.

Gib ihr einen Löffel voll Zwiebel-Safft Abends zu trincken.

## Herrlicher Brust-Balsam.

℞. *Flores Hyperici*, 2. *manip.* Römische Camillen-Blumen, 1. *manip.* Flitter- oder Hollunder-Blüthen, 3. *manip.*

Hacke solche trucken oder frisch gantz kleine, thue solche gehackte Blumen in ein Kolben-Glas, giesse darüber von dem *rectificirten* ☿ so viel, daß er bey einer guten queren Hand hoch über die Blumen gehe, verbinde das Glas oder Kolben wohl, und lasse es im Sommer bey 12. Tagen, an der warmen Sonnen, und des Winters kan es bey 20 Tagen in gelinder Wärme beym Ofen stehen, so wird der ☿ recht hoch roth, als ein schöner rother Wein

sich

sich färben. Solchen gefärbten ☿ giesset man ab, drucket die Blumen wohl aus, und seihet den gefärbten ☿ durch ein rein zartes leinen Tüchlein; alsdenn nimmt man zu zwey ℔ oder einem Pott oder Maas von diesem ☿ folgende *Species*.

℞. *Gummi Benzoin* ℥ij. *Storac. Calam.* ℥iij. Auserlesenen Weyrauchs, Mastix, Myrrhen, *Aloes Succ.* Gelben Bern- oder Agtstein ℥j. *Liquiriz* ʒiß.

Pulverisiret solche *Gummata* gantz kleine zu zarten Pulver, thut noch darzu: Bibernell und Angeliken-Wurtzel *an.* ℥j. weisse Viol-Wurtzel ℥ij. welche klein geschnitten, oder auch pulverisiret können werden, eine Hand voll Wacholderbeeren, kleine zerknirschet, Salbey- und Roßmarien-Blätter, kleine zerschnitten oder gerieben. 1. *pugill.* Fenchel- und Aniß-Saamen, Muscatenblumen, ʒj. Würtznelcken 15. alles pulverisirt. thut solche pulverisirte *Gummata* mit Saamen, Wurtzeln und Blättern in den hoch roth gefärbten ☿ laßt es in einen reinen Kolben-Glase, welcher wohl mit Ochsen-Blase muß verbunden seyn, sechzehen Tage in gelinder Wärme stehen, schwencket es aber täglich ein paarmal um, wann nun meistentheils in währender solcher Zeit die *Gummata solviret*, und die andern *Species extrahiret* seyn, so filtrirt oder seihet solches durch ein rein Tuch, thut noch darzu des allerbesten Peruvianischen Balsams ʒß so ist dieser Brust-Balsam fertig; der Gebrauch ist Morgens und Abends jedesmaln 15. Tropffen, in nicht gar zu starcken Wein eingenommen; Wer diesen Brust-Balsam fleißig brauchet, wird an der Lungen keinen Schaden leiden.

# II.

## Der
## PROBABLE
# Hauß-Wund-Artzt.

## Wider Haupt-Wehe.

Nimm einen Löffel voll guter Wacholderbeere, 20. Pfirsingkern, ein klein wenig weissen Weyrauch, stosse alles klein unter einander, schütte Rosenwasser darüber, und rühre es wohl durcheinander, daß es wie ein Müslein werde, streiche es auf ein leinen Tüchlein, und schlage es dem *Patienten* über beyde Schläfe, so offt es aber dürre wird, so erneure solches, alsdenn wird man bald Besserung verspüren.

## Wider die Phantasie und tolle Hauptschmertzen ein herrlich Mittel.

Nimm ein paar Hände voll frischen Majoran, darunter mische 2. Löffel Wacholder-Beere, hacke beydes / und stosse es sehr wohl untereinander, befeuchte es auch zimlich mit Rosenwasser, wann du es stössest, reibe es alsdenn durch ein enges Sieblein, damit die Hülsen und Kerne dahinten bleiben, menge unter das durchgedruckte das weisse von 2. Eyern, und thue noch ein wenig Rosen-Eßig und Rosenwasser darzu, streiche es auf eine zweyfache leinene Binde, und *applicire* es dem Krancken um den Kopf, Wenn es nun dürre wird, so netze es wiederum mit Rosenwasser.

## Wider das üble Gehör.

Nimm Sevenbaum und Wacholder-Beere, jedes gleich viel, den Sevenbaum zerschneide klein, und die Wacholderbeere stosse wohl, thue beydes zusammen in einem neuen Hafen, vermache

solchen

solchen mit einer Stürtzen oder Deckel recht wohl, und lasse es sieden; Mache endlich oben in dem Deckel ein kleines Löchlein, und halte die Ohren über dasselbe, damit der Dampff hinein gehe, so wirst du Wunder erfahren.

## Für das Zahn-Wehe.

Nimm eine Hand voll Wacholderbeere, schneide darunter gantz klein eine halbe zehe Ingber, zerstosse beydes in einem Mörsel wohl untereinander, schütte es in eine Flasche, welche man zuschrauben kan, geuß ein wenig alten weissen Wein darüber, und lasse es in MB sieden, darnach seihe es durch ein Tuch, nimm davon warm in dem Mund, behalte es eine Weile darinnen, speye es aus, und *repetire* solches etliche mal.

## Dem schädlichen Würgen und Erbrechen fürzukommen, und wer allbereit damit behafftet, solches zu vertreiben.

Nimm eine Handvoll frischer Wacholderbeere, auch so viel rothe Müntze, 3. Hände voll Hopffen, stosse dieses alles in einem Mörsel sehr wohl untereinander, schütte alsdenn Rosen-Eßig darüber, siede es in einer Pfannen wohl durcheinander, lege davon Pflasterweiß, auf eine halbe Spanne weit und breit auf das Hertz-Grüblein, wenn es erkaltet, wiederhole solches noch öffter.

## Wann der Magen weder Speiß noch Tranck behalten kan.

Mache aus zart *pulverisirten* weissen Weyrauch mit wohlgeschlagen Eyerweis ein Sälblein an, netze neues Hanffwerck damit an, und binde solches an beyder Armen Puls-Adern, es dient fürtrefflich.

## Den jungen Kindern das Reissen im Leib zu benehmen.

Siede gestossenen weissen Weyrauch in Ziegen- oder Geiß-Milch, bis er darinnen wohl zergangen: mische Baumöl darzu, netze ein wollen Tüchlein darein, und lege es dem Kind also warm über den Nabel.

## Kindbetterinnen die Entzündung der Brüste zu benehmen, auch die Brüste zu heilen.

Mache subtil pulverisirten weissen Weyrauch und *Bolum armenum* mit Rosen-Oel zu einem Sälblein, und streich damit die entzündet und beschädigten Brüste.

## Böse gifftige Schäden an heimlichen Oertern zu heilen.

Mache aufs subtilleste aus pulverisirten Mastix und Frauen-Milch ein Sälblein, und streiche es auf dergleichen Schäden.

## Räude und Grindigkeit der Haut zu vertreiben/ und die Haut rein und glatt zu machen.

Wasche die Haut mit Eßig, und lasse es trocknen; alsdenn nimm in Baumöl zerlassenen Weyrauch, schmiere und salbe die Haut damit, so wirst du unvergleichliche Hülffe spühren.

## Die Feig-Blattern am Hintern zu vertreiben.

Nimm Petersilien-Saamen Schleim, Lein-Saamen Schleim, die beyde mit Rosenwasser ausgezogen seyn, von jedem 2. Quintl. Weyrauch, *Tutiæ*, Fischbein, *an.* 1. Quintl. *Opii*, Saffran, *an.* 5. *gr.* dieses alles wohl gepulvert, und mit Eyerdotter-Oel unter einander gemenget, auf Läslein gestrichen, und auf die Blattern gelegt.

Daß

## Daß die Kinder / so an Blattern liegen / nicht blind werden.

Hänge ihnen Rauten- und Scabiosen-Kraut-Wurtzel an den blossen Hals, so wirst du den *Effect* erreichen.

## Röthe der Augen zu vertreiben.

Nimm frischen Leimen aus einer Leimen-Grube, welcher noch nicht durch Fahren oder gehen berühret; lege selbigen Abends hinten auf den Nacken.

## Taback Salbe pro arcano.

℞. Der Safft von grünen Taback, oder ein *Extract* von truckenen Taback, 1. Pfund, Baumöl, Schaaf-Unschlit, *an.* 9. Untzen. Terpentin 3. Untzen, Wachs 4. Untzen, dieses alles zusammen vermischt, und allgemach kochen lassen, biß die Feuchtigkeit verrochen, und ein *unguentum* daraus worden. Frische Wunden, alte Schäden, Krebs, *ulcera*, Fistela, allerhand Brand, Geschwulsten, Beulen, Wunden von gifftigen Waffen, Büchsen-Schuß, Biß, von einem gifftigen Thier, Verletzung der Nerven, oder dergleichen zu heilen, hat man schwerlich ein besser Mittel. Es hält die Schäden rein, verhindert wild Fleisch, und macht eine schleunige Cur. Wider die Krätze, Räude, Außsatz und allerhand Unreinigkeit der Haut ists gleichfalls ein trefflich Mittel: Wie auch die Schmertzen von Podagra, Gicht an Händen und Füssen, grausame Schmertzen in den Gliedern, Gedärmen, Magen, Haupt, wann man den Ort bey einer warmen Gluth wohl bestreichet und einreibet. *Item*, wider Engbrüstigkeit, kurtzen Athem, Husten, und andere Zufälle der Lunge, wieder die Colic, Darmgicht und güldene Ader, so man die

presthafften Orthe damit warm schmiert, *item* zu erfrohrnen Gliedern, Brand von Blitz, Finnen, Sommersprossen, und Röthe des Angesichts, auch vielen andern dergleichen äusserl. Zufällen des Leibes, welche zu lang zu erzählen wären.

## Für den Wurm am Finger.

R. Salbey und weisse Seiffen *an.* mische sie wol unter einander, und lege es auf. Oder gemein *pulverisirt* Hartz mit Eyerweiß vermischt.

## Rauch-Taback für kalte Haupt-Flüsse.

R. *Lign. Aloes*, *Sassafras*, Agstein *an.* 2. Quintl. geschnittene Betonien, ½. Untzen Roßmarin und Lavendel-Blumen *an.* 1. 4tel Untz, und vermische es wol untereinander.

## Wider den kalten Brand.

R. 4. Untzen ungelöschten Kalck, und gieß darauf ein Nösel warm Wasser, laß es also 6. Stunden stehen, dann *Filtrir* es durch Fließ-Papier, und thue zu dem was gantz klaar ist, von *sublimat* ½. *Quintl.* behalte es in einem Glaß wol verstopfft, und schüttle es offt um, erstlich wasche den Schaden darmit sehr wol, dann lege ein leinen Tuch darauf welches wol darinnen eingedunckt, es verzehret das böse Fleisch reiniget den Schaden, und heilet denselben durch seine austrocknende Krafft in Kürtze. In der Krätz und Außsatz ist es ein *Specificum*.

## Wann die Senn-Adern eingeschrumpffen sind.

R. 12. Junge Schwalben aus dem Neste, Rosmar. Lavendel, Erdbeer-Kraut, *an.* 1. *manip.* zerstoß die Schwalben wie sie sind, alsdann koche alles zusammen in so viel frischer But-

ter

ter als genug ist, drucke es hernach durch, und reibe darmit das Glied am Feuer.

## Für Felle / Flecken und Blattern in den Augen.

R. 2. Oder 3. *pedic* oder Läuse thue sie lebendig in das üble Aug, alsdann mache es fest zu, so werden diese *pediculis* das Böse heraus saugen, und ohne einigen Schaden des Patienten widerum heraus kommen.

## Für böse Brüste.

R. *Sperma Ceti*, Mandel-Oel, Jungfer-Wachs, *an.* zerlasse es zusammen, und bestreiche alle Morgen und Abend die Brüste warm darmit.

## Für einen gefährlichen Durchlauff.

Brate einen süssen Apffel weich, ntmm geschabte Kreiden und mische es unter das weiche des Apffels auf einen Teller sehr wol untereinander, lege es auf des Patienten Nabel, so heiß als ers erleiden mag, und laß es 24. Stunden darauf liegen.

## Für das Seitenstechen.

Camillen-Blumen, Habermel und Kleyen, *an.* thue sie in ein Säcklein, und lege sie so heiß als du es erleiden magst, auf den schmertzhafften Ort, so bald als es kalt werden will / lege wieder ein anders darauf.

## Für den Schwindel und Schwachheit des Haupts.

R. Gedrucknete Obere Sprossen des Roßmarins und Rosen-Blätter, Lavendel-Blumen, rothe Salbey und Müntz, *an.* 1. *manip.* Würtznegelein, Muscatennuß, Mastix, Ben und Storax

Storax *an.* ½. Untz. zerstossets grövl. und nehets in ein roth Seiden Tüchlein und traget es auf dem Haupt.

## Wider grosse Ohren-Schmertzen.

℞. Ein Knoblauch-Haupt gebraten, das weichste davon genommen, und mit eben so viel *Methridat* vermischt / dem den Patienten Abends, so warm er es erleiden mag, auf das Ohr gelegt, und wenn es vonnöthen den andern Tag widerholt.

## Die Schmertzen des Krampfs zu benehmen.

℞. Johannis-Kraut Oel, *Spirit.* Lavendel *an.* 1. Untzen dieses wol untereinander vermischt, und den Schmertzhafften Ort damit eingerieben.

## Von einem bösen entzündeten Halß.

℞. Wegerich Wasser, ½. Nösel, das Weisse von einem Ey wol darinnen zerschlagen, hernach durchgedruckt, und mit Zucker süß gemacht: mit diesem Wasser, so offt es beliebt, schwencke der Patient den Mund und Halß aus.

## Für den Brand vom Feuer / Wasser / Oel ꝛc.

℞. Das Weisse von einem Ey, und eben so viel von besten Flachssaamen Oel, Beyde wol untereinander geschlagen, ein Lümplein darein genetzt und aufgelegt, *applici*ret dergleichen eingeweichte Lümplein öffters.

## Ein Pflaster so den Rucken und Nieren stärcket.

℞. ½. Nösel Rosen-Oel, 4. Untzen Bleyweiß, zu reinem Pulver gemacht, Erstl. setzet man das Oel über das Feuer,

und

und wenn es etwas warm ist, so thut man das Bleyweiß hinein, und ein 4tel Pfund dünn geschnitten Bienen-Wachs, rühret es *continuir*lich um, biß es gäntzlich *incorporirt* ist, und schwärtzl. aussiehet, alsdann nehmet es ab vom Feuer, und wenn es noch ein klein wenig warm, so thut ein Qntl. Campher so geschabet wol hinein rühren. *Item* Pulv. Sandel und Myrrhen, von feinem Bolo und *terra sigillata an.* 1. Quintl. haltet an mit dem umrühren bis es gantz kalt worden, alsdann macht es zu Ballen, und zum Gebrauch auffbehalten. Es ist überaus nützlich zu jeder Schwachheit, abnehmen und Pein der Nieren.

## Die Zähne / so durch den Scharbock wackelnd worden, wider fest zu machen.

*R.* Pomgranaden-Blumen, Mastix und Myrrhen alles klein gestossen, *an.* 2 Quintl. koche alles in rothen starcken welschen Wein, und wasche den Mund alle Morgen und Abend darmit wol aus, man muß es eine Zeitlang im Mund herum schwencken.

## Wider erfrorne Glieder / ob sie auch schon aufgebrochen.

Nimm weiß Hartz, und schmiere das erfrorne Glied darmit. *NB.* Was in Brand-Schäden gebraucht wird, kan auch in Frost-Schäden nutzen. Oder brenne Erbsen, und stosse sie alsdenn zu Pulver, streue davon in den Schaden / wenn er offen ist, er bricht nimmer wieder auf. Dieses gering scheinende Mittel ist sehr offt *probirt*, und in seinem *Effect* unvergleichlich befunden worden.

## Flechten und schuppichte Feuchtigkeit zu vertreiben.

℞. 1. Untz *Salmiac. pulveris.* vermischet es mit weisser Seiffen und frischen Schweinenfett. *an.* 2. Untz. machet ein *ungentum* davon, und bestreichet mit solchem den preßhafften Ort alle Morgen und Abend.

## Sommersprossen zu vertreiben und die Haut schön zu machen.

℞. *Oleum Tartari* und süß Mandelöl, *an.* wohl untereinander geschwenckt, bis es weiß wird, und alle Abend vor Schlafengehen sich damit bestrichen und eindrocknen lassen.

## Wider einen bösen Hals.

℞. Wegerich und Froschlaich-Wasser. *an.* 2. Untz. *Sacchari Saturni* 1. Quintl. Maulbeer-Syrup 1. Untz. *misc.* und den Hals offt damit ausgegurgelt.

## Rauch-Taback wider kalte Flüsse oder Defluxiones, so vom Haupt herab fallen.

℞. *Ligni Aloes* und Sassafraß dünn gespalten, Agtstein grob gestossen, *an.* 2. Quintl. geschnittene Betonien ½. Untz. Rosmarin- und Lavendel-Blumen. *an.* ¼. Untz. *misce.*

## Haupt-Säcklein für den Schwindel und Schwachheit des Haupts.

℞. Getrucknete obere Sprossen von Rosmarin und Rosenblätter, Lavendel-Blumen, rothe Salbey und Müntz, *an.* 1. *manip.* Würtznägelein, Muscatnuß, Mastix, *ben* und Storax, *an.* ½ Unz gröblicht zerstossen und in rothen Taffet eingenehet und gesteppet, und auf den Haupt getragen.

Daß

## Daß eine Frau leichtlich niederkomme / wenn auch das Kind todt wäre.

℞. Kraut von Weißwurtz, zerknirsch es, daß es feucht wird, *applic.* auf die *pudend. probat. est.*

## Wann der weisse Fluß zu hart ist.

Nimm ein weiß Tüchlein, legs in Brandenwein, oder *Aq. vitæ*, daß es recht naß werde, legs warm auf die Scham, wanns drucken wird, so netz es wieder, dieses thue siebenmal.

## Geschwulst der Beine.

Mache einen Ziegelstein heiß, leg wullen Kraut darauf, laß einen Rauch oder Dampff davon an die Füß geben, so heiß man es leyden mag, das zeucht die Geschwulst zun Solen hinaus.

## Wann einer aus grossem Zorn / Schrecken und anderer Alteration miserabel wird.

Nimm Capauner-Schmaltz, welches noch in kein Wasser kommen, ingleichen, Balsam vom Linden-Mispel. *misce. Fiat unguentum.* Denen aber, so durch Zauberey solche Mängel bekommen, daß ihnen Füsse und allerhand Glieder absterben, diesen muß man nechst Gott helfen mit dem röthlichten Erd-Schwam, welcher in dem Schatten der Bircken-Bäume wächst, n. unter der Erden steht, was auf der Erden steht, muß man weg werffen, denn es ist nichts nutz, nur allein das Kölblein, das unter der Erden steht; dieses in eine zinnerne Büchsen gethan, und zu der Noth behalten. Es muß mit einem Linden-Bäumen spitzigen Holtz gegraben werden, und sonst *absolut* mit nichts anders: dieses stößt man mit eben dem Holtz zu einer Salbe, und mit solcher schmiret man die elenden Glieder. Es wird gesamlet in dem neuen Mond, im ersten Viertel.

## Mähler in dem Gesicht und an der übrigen Haut des Leibes zu vertreiben.

Nimm 2. L. *pulverisirte* oder zerstossene Krebs-Augen, sie müssen aber nicht gesotten sondern von ungesottenen Krebsen seyn, thue darzu 1. L. klein gerieben Saltz, gieß so viel Eßig darüber, biß er 2. zwerche Finger hoch darüber gehe; lasse es 8. Tage stehen, aber dabey fleißig umgeschwenckt, und bestreiche die Mähler gar offt mit einem darein gedunckten Tüchlein, es dient fürtrefflich.

## Finnen zu vertreiben.

Nimm Alaun und Eyerweiß, rühre es untereinander, setze es in einen Scherm aufs Feur, und röste es; daraus mache ein Sälblein, und lege es auf den *locum affectuum*, es dienet überaus wohl.

## Wunden ohne Pflaster zu heilen.

℞. Krebs-Augen 2. Quintl. *bene pulver.* in einem Achtelin Wein, gib dem Patienten davon täglich 3. Löffel, *continuire* damit, biß es aus ist. Es heilet ohne alle äusserl. Auffleguug und Schneidung ist auch gut für geronnen Geblüt, heilet von innen heraus, und treibet das Eyter von den inwendigsten heraus.

## Herrliche Brand-Salbe.

℞. Kalch-Wasser vom lebendigen Kalch abgegossen, mit Leinöl vermischt, gibt eine gelbe Salbe, die heilet, den Brand damit gesalbet. Hiemit sind nechst Göttlicher Hülffe viel 1000. curiret worden.

Für

## Für schwartze Blattern / so übel brennen.

℞. Eyer-Dotter, ein wenig geläutert Honig, und Weitzen-Meel, daraus mache ein Teiglein, und legs über.

## Wider erfrorne Glieder.

℞. Siede Natter-Wurtz in Wasser, und setze die Füsse darein.

## Für den Wurm am Finger.

℞. 2. oder 3. Zehen Knoblauch-Häupter, und eben so viel Zwibeln, stosse sie recht wohl untereinander, streichs auf ein Tuch, *applicire es*, und lasse solches Tag und Nacht darauf liegen. Wenn es aufbricht, so mache Honig und schön Meel zu einem Pflaster, und bade zuvor in halb Lauge und halb Wasser, alsdenn lege erst das Pflaster auf.

## Für Fisteln / sie seyen so böß als sie wollen.

℞. Stern-Geschoß, in einen saubern Hafen gethan, in einem reinen Kolm-Glas wohl aus *destillir*et; alsdenn solches Wasser sehr wohl verwahrt in einem Glas aufbehalten, wenn es soll gebraucht werden, trucke ein Schwämmlein darein, und wasche die Fisteln darmit, hernach streu folgendes Pulver in die Fistel. ℞. 1. 2. oder 3. Maulwürff lebendig in einem *lut*irten Hafen im Backofen zu Pulver gebrennt, *subtil pulver*. siebe es durch ein reines Sieblein, mische darunter 1 Untz Zimet, und *pulv.* Drachenblut, dieses vermischte Pulver *insperge Emplastro superposito hoc.* oder ℞. Grünspan 2. Untz, weiß Hartz, 1. Untz, Bocks-Unschlitt 4. Untzen, recht wohl untereinander zerstossen, und wann es bald erkühlen will, thue darein 1½. Untz. *Ol. petrolei aut Therebinthinæ, Ol. Mastich.* 2. Untz, wohl untereinander gerührt, alsdenn Drachen-Blut 1. Untz unter Holtz-Wurtz vermischt,

*omnia bene immisc.* und auf das zarteste *pulver.* untereinander, und zu einem Pflaster gemacht. *p. e.*

## In Fisteln/ Krebs und andern bösen Schäden.

*R.* *Aluminis* 1½. Untz. *Cerussæ* ½. Untz, Grünspahn ½. Untz, von 5. Eyern die Dotter, thue alles zusammen in ein verglassurtes Töpflin, gieß einen Trunck Eßig daran, lasse es 12. Stunden rösten, darnach seihe es durch ein Tuch, und drucke es wohl aus, lasse es hernach im Töpflein sieden, so lange man ein Ey siedet, nimm es alsdenn ab, und lasse es erkalten, *serva in vitro.* Wenn man es brauchen will, rüttelt man es vorher rechtschaffen durcheinander, netzt darinnen kleine Läßlein, legt es auf und um den Schaden, und ein gelb Pflästerlein darüber

## Cura Cancri Mammæ in Muliere.

*R.* *Hirundinariam*, weiche solche in frischen Wasser 24. Stund, sprtze von solchem Wasser 3. oder 4. mal in die Löcher, netze auch Tüchlein darein und lege solche über. *p. e.*

## Wann ein Glied erhitzet / und man sich des Brands besorget.

*R.* *Ambrosiæ*, oder grosse Beer-Wurtzel gedörrt und rein gepulvert, behalte solches Pulver auf, nimm davon einen guten Theil und weisen Wein, siede es in einem Pfännlein wohl untereinander zu einem Muße streiche es auf ein Tuch, schlage es auf das wärmste über, es legt von Stund an die Schüsse, und löschet den Brand, und so offt man es kalt abnimmt, schabt mans ab, und machts wiederum mit Wein an, wärmet es alsdenn wieder, und schlägt es wie zuvor über. Es dienet auf alle

hitzige

hitzige wütende Schäden, die entzündet und schwartz sind, da einer für Schmertzen verzagen möchte. Wenn sich der Schaden öffnet, heilet man ihn nur mit *ordin.* Salbe.

## Alle harte Bürtzel zu zertheilen / zu Eyter zu ziehen, und zu vertreiben.

℞. *Radic. althea, Valeriana succisa, Fœnum græcum,* Lein-Samen, Bohnen-Meel, Gersten-Meel, *Malvarum meliori vire, Herba Alli cum floribus albis, Ficuum an. partes æquales, pulverisentur. Fiat cum lacte sic quasi puls, in fine adde Crooi parum. Applica tamdiu,* bis sich entweder der Burtzel zertheilt, oder sich zum Eyter zeucht. Wenn solches letztere, so reinige das Loch, und heile es zu. Mit diesem kanst du alle Geschwäre aufweichen.

## Schöne Nägel an den Fingern wachsen zu machen.

℞. Hüner-Fett 1. Unz, 2. Eyerdotter, *Gum. Arab.* ½. Unz. *Asphalti* 1. Quintl. mache es mit ein wenig Wachs zu einer Salbe.

## Wenn ein Glied erhitzet / und man sich des Brands besorgt.

℞. Galläpffel und weisse Rosen-Blätter, *an. 1. manip.* wohl gestossen, in Wasser in einem dreymäßigen Haffen gekocht, biß davon 2. Maaß eingesotten, alsdann ein 3. faches Tuch darein gelegt, ein wenig ausgedruckt, übergelegt, wann es trocken, wider genetzt.

## Salbe zu allen Seeren / Wunden / Brüsten / Schäden und Geschwulsten sehr heilsam.

℞. Sinau 3. *manip.* Odermennig 3. *manip.* Garbe eine kleine Hand

Hand voll guter Heirich 1. *manip.* Täschel-Kraut 1. *manip.* Natter-Kraut, 2. *manip.* Attich 2. *manip.* Petonia 1. *manip.* Rheinfarren-Kraut 2. *manip.* spitzigen Wegrich, Pappeln *an.* 2. *manip.* Gänserich 1. *manip.* Baldrian, Eber-Wurtzel, *an.* 2. *manip.* Wallwurtz 1. *manip.* Mangolt 4. *manip.* GOttes Gnad oder Benedicten 1. *manip.* mache diese Stücke alle rein und sauber, thue sie in einem Kessel mit Wasser, von 6. oder 7. Eymern, lasse es an einem Stück 5. Stunden sieden, darnach drucke es aus, wirff das Kraut hinweg, nimm das gesottene Wasser, thue es wider übers Feuer, und wirff 4. Pfund ungewässert Schmaltz hinein, lasse es wider 5. Stunden sieden, über einem kleinen Feuer, hebe es hernach herab, und setze es über Nacht im Keller, so gestehet es, nimm das Feet davon, und verwahr solches in einem Glas-Geschirr, giesse das Wasser hinweg.

## Salbe für offene Beine/ von gesaltzenen Flüssen.

℞. Rosen-Oel 8. Loth, Essig, Silberglett, Bleyweiß, *an.* 8. Loth, Gallen-Flug oder *Nihil* 1. Loth, Campher 1. *quintl.* mache es mit einander zu einer Salbe *ad usum.*

## Wider Rappen in der Naase und böse Flüsse.

℞. Zeitlosen, zu Pulver gemacht, in die Naase gethan, mit einem Tuch verstopfft *ut maneat pulvis in nare*, so ätzet es das böse Fleisch heraus. Oder: Rosen-Syrup worunter eben so viel Alant-Pulver vermischt, in die Naase gethan.

## Wider Fistelu der Naasen.

℞. Den Schleim von den Schwein-Därmern, und brenne solchen

solchen zu Pulver, und zettle es in den Schaden. *Item*, Tauben-Mist, Eßig in Rauten *an.* stoß es unter einander, drucke es durch, und streiche es mit einer Feder in die Fistel der Naasen.

## Schaden offen zu behalten / daß er nicht zuheile.

℞. Haußwurtz-Wasser, gebrannten Wein, *an.* netze ein Tüchlein darein, lege es auf den Schaden, so heilt er nicht zu.

## Wenn das Geäder zu kurtz werden will.

℞. *Succi Raphani misce cum Vino*, salbe öffters die Adern warm darmit.

## Für alte Schäden an Beinen.

℞. Terpentin, *lava in aqua rosarum*, nimm dasselbige Terpentin, Rosen-Wasser, weiß Wachs, *an.* schmiere es um den Schaden, und schlage ein Bley darauff, *Iuvis virum, quem alia non juverunt.*

## Einen Büchsen-Schuß zu löschen und zu heilen.

℞. Gelöschten Kalch, mache ihn zu Meel, thue darein Milchraum, nicht zu dicke, streiche es mit einer Feder auf den Schaden so weit er ist, so heilet der Schaden von Grund aus und trocknet.

## So einem das Geäder verruckt ist.

Schmiere dich wol mit Regenwurm-Oel fein warm, und zwar Morgens, darnach siede Schleben-Mooß in Geiß-

Milch, lege es warm über, darum wurde unter andern einer Person geholffen, die einen Arm aus einander gefallen, und von dem *chirurgo* nicht recht wider eingerichtet worden war, hat ihm sonst nichts andern helffen wollen, denn dieses. *p. e.*

## Brand zu heilen / den das Wetter schlägt.

R. Lebendige Krebse, stosse sie in einem Mörsel, auch rothe Pucken mit stengel und Wurtzel, menge es sehr wol unter einander, thue *Boli armeni* darein, bis es roth wird, will aber der Schaden schwartzen, so schmiere ihn mit Raum und von Geißmilch.

## Wunden in 3. Tagen zu heilen.

R. Speck, schmeltze ihn in Honig, und Rocken-Meel, siede es zusammen, und salbe die Wunden damit.

## Schwartze Blattern die aufgesprungen und schwären, zu heilen.

R. *Boli armeni* 2. L. Rosen-Salbe ½. L. scharffen Eßig 1. L. mache es zu einem Sälblein, streiche es darein und nicht darauf. Oder: Nimm welsche Nuß-Kern, stosse sie mit Honig zu einer Salbe, so zeucht es sehr, und heilet von Grund aus, sie seyn offen oder zu, so aber ein geseguet darzu kommt, so bestreichs mit altem Rosen-Oel, und lege Nuß-Blätter darüber.

Oder: klopffe Eyerklaar mit *Alumine Saccharino* zu einem Brey mit Hanff überlegt, ist nichts bessers.

## Weisse Salbe zu bösen Schäden / heilet sie wunderbarlich.

R. Baum-Oel ½. Vierling, Bleyweiß 2. Loth Mastix 1. *quintl.* weissen Weyrauch 1. Loth Campher ein *quintl.* nimm das Baum-Oel, rühre alle untereinander, und zer-

stosse 1. L. Hirschmarck darunter, oder auch 1. Löffel voll recht guten Wein-Eßig.

## Zum Krebs / wenn er noch nicht confirmiret ist.

℞. Heidnisch Wunder-Kraut, Cardobenedicten-Kraut, Osterlucey, siede es in halb Wasser und Wein, wasche den Schaden damit aus, darnach streiche Geißdreck auf ein Tuch, wie ein Pflaster, lege es darüber, so wirst du heil.

## Für Feigwartzen.

℞. Breit Wüllkraut, siede es in Wein, sitze darüber, daß der Dampff zu dir gehe. *Item.* Braunwurtz in Wein gelegt / und darob getruncken, so sie aber offen, heile sie zu mit Eyer-Oel.

## Für flüßige Feigwartzen.

℞. Mooß auf den Dächern, die Abschnitt von Schumacher Leder, siede solche in Wasser, schütte es hernach in ein kalt Wasser, so wird ein Schmaltz darauf gestehen, streiche das Schmaltz auf das Gemöß, und lege es über Feigwartzen.

## Wunden an Beinen oder andern Orthen / von Geschwären oder anderst woher zu heilen.

℞. Wilde Salbey, dürr oder grün, *coque in parva olla in veteri vino ad dimidium*, wasche die Wunde mit einem Tüchlein, und lege ein naß Salbey-Blätlein auf die Wunde, *continuire* damit biß zur Heilung.

## Beine / so geschwollen und nicht gehen können.

℞. *Boli armeni venetian.* Eßig, Eyerklaar, Wahlwurtz, Rosen-Oel, *exsiccavit & consolidavit intra 2. Septiman.*

## Zu alten fliessend und schwärenden oder fressenden Geschwären der Schenckel, ein herrliches Experiment.

℞. 2. gute Händ voll Saltz, Sauerampffer, eines Menschen Kopff groß, zerhacke das Kraut, und thue es samt dem Saltz in einen saubern Haafen, gieß reines Wasser darüber, daß es 4. quer Finger drüber gehe, siede es halb ein, endlich thue darzu gebrennten Alaun, eines mitteln Hüner-Eyes groß, zu Pulver gestossen, einer welschen Nuß groß weisses Vitriols, mit diesem Wasser wasche täglich frühe und vor dem Nacht-Essen, nemlich des Tages 2. mal den Schaden.

## Für den Krebs und faule Schäden.

Es ist keine bessere Artzney als Cardobenedicten-Kraut-Safft, oder das gebrennte Wasser davon, den Schaden damit gewaschen, und eben dergleichen Pulver darein gestreuet. *p. c.*

## Biß von einem gifftigen Thier zu curiren.

℞. Einen linden Hüner-Dreck, binde ihn darüber, *continuire* damit 7. oder 9. mal.

## Unvergleichlicher Balsam zu frischen Wunden/ Krampff, Zittern, Löcher, Glieder, Haasen-Scharten, Stiche, Brände, Kälte, Schäden, Zahnwehe ꝛc.

so man es in einem Tüchlein drauf leget.

℞. *Hypericum* 4 Unzen, die Blumen in guten rothen Wein gebeitzet, 14. Tag lang, hernach gesottenund durch ein Tuch ausgedrucket, frische Blumen genommen, aber einen Vierling, und das Oel wider darüber geschüttet, und an der Sonnen 8. Tag stehen lassen, darnach widerum

gesotten

gesotten und ausgedruckt, wie vor: Hernach nimm Terpentin, 3. L. Baum-Oel ½. Pfund Saffran ½. quintl. Mastix, 1½. Loth Myrrhen, Weyrauch, *an.* ½. Loth *Opoponacis*, *Sarocollæ*, *an.* 2. ½. *quintl.* roth Holder-Wurtzel 3. quintl. Garben-Safft 4. Loth Regen-Würmer 4 Loth *pulverisanda pulverisentur.* Darnach nimm das Baum-Oel, den Garben-Safft und den Wein von dem *Hypericon* wol abgesotten, biß die Feuchte wol verzehret ist, darnach die Regenwürmer, darnach den Mastix, Weyrauch, Myrrhen, *Opoponax*, *Sarocolla* und die Röthel-Wurtzel, *omnia bene pulver:* und am letzten den Terpentin und Saffran, und sänfftiglich gesotten, daß die Feuchtigkeit von dem Wein und Safft völlig wegkomme, so wird es recht. *p. e.*

## Wachs-Oel in Wunden / heilet und beschließt zuletzt wol.

I. Stücklein Wachs, zerlasse es in einem Geschirrlein nur mit einem darunter gehaltenen Licht, thue hernach *Ol. Hypericonis* darzu, und rühre es wol untereinander, biß es vereinigt werde, so ist und wird es ein lind *Ceratum*, an statt des Wachs-Oels zugebrauchen. Oder, nimm *Hypericons*-Blumen, siede sie in einer beschlossenen Kandel im Wasser, und siede die Krafft wol aus, denn thue darunter Terpentin-Oel, siede es ein, biß die Nässigkeit vergehet, und es am Boden schwarzbraun wird, denn seihe es ab, biß auf die letzte oder *feces*, stelle es an ein kühl Orth, so *resolviret* sich immer ein Oel daran, das giesst man zu den vorigen. Will man noch viel Baumöl und andere Stücke wie zuvor geschrieben, darzu thun kan mans thun, es kühlet besser, und benimmt die Geschwulst, so man nur viel Baumöl darzu nimmt.

Diesen Balsam gibt man auch gefallen- und geschlagenen zu trincken, heilet die Wunden trefflich. *NB.* Nimmt den Saamen von *Hyperico*, zerstosse ihn, giesse destillirtes Terpentin- Oel darüber, das zeucht sein Oel oder *Quint-Essenz* heraus, und macht es roth, ist noch köstlicher. *Item. Sal Persicariæ in Ol. Hypericonis* gethan, reiniget gewaltig und heilet mehr.

## Eyerdotter-Oel zu machen.

℞. 40. bis 50. frische Eyer, siede sie wohl hart, thue das weisse darvon, und zerreibe mit saubern Händen die Dotter, thue sie alsdenn in ein reines Pfännlein über ein Kohlfeuer, und laß sie wohl warm werden, rühre sie stets mit einer Spatel um, und halte sie so lange über dem Feuer, bis sie voll Saffts werden und schaumen; alsdenn thue sie geschwind also heiß in ein reines Tüchlein, und presse sie durch, so bekommst du ein fett gelbes Oel, das thue in ein reines und helles Gläslein, und setze es an die Sonne.

## Treffliche Brand-Salbe.

℞. Gelb Wachs ʒij. *Ol. Olivar.* 4. oder 5. Löffel voll, 3 Eyer-Dotter, mische es über dem Feuer, biß es ein Sälblein wird. Solches streicht man auf Leinen Tuch, und schlägt es über den Schaden. *NB.* Was den Brand leschet, stillet auch insgemein den Frost, weil sie *in* Radice fast eins.

## Ein Cataplasma zu harten Knotten und Geschwulsten, kalten Brand und andere Zufälle, wie auch zu versehrten und bezauberten Schäden.

℞. Lein-Saamen *bene pulv.* und den 3ten Theil *pulv. Fænum Græcum*, siede es mit Wein, wie einen Kinds-Brey, streich es

es auf ein leinen Tuch, zimlich dick, lege es auf das wärmste über den Schaden des Tages 2. oder 3. mal, schabe es alleweg herab, siede es wieder mit dem Wein, und bis der Schaden zeitigt, *applicirt*, wenn es nun aufbricht, braucht man ein gemein Pflaster und diesen Uberschlag auf das Pflaster, bis zur vollkommenen Heilung, wenn es aber zu schwach, so thue noch darunter, *St.* Joh. Blumen, Sanickel, *Sinau*, Weyrauch, Myrrhen, von jedem ein wenig *pulv.* darunter gemischt. Man nimmt auch noch mehrers darunter, als: Eybisch, Schwalb-Wurtzel, Wintergrün, 1000 fl. Kraut. Die 2. ersten Stücke aber sind mehrentheils *sufficient. p. e.*

## Ein Wunderstein zu allen alten bösen Schäden/ löcherichten Weiberbrüsten, tödtet den Wurm am Finger, und am gantzen Leib, heilet den Krebs und Harwurm der Kinder.

℞. Weiß und grün Kupffer-Wasser, *an.* 8. ℔. Bleyweiß, Galmey Stein, *boli armeni*, Alaun, Weinstein, Saltz, *an.* 5. ℔. Salmiae 2. ℔ *bene pulv.* in einen neuen Hafen gethan, mit Eßig zu einem dicken Brey angerührt, brenne es in einem starcken Kohlfeuer, doch also, daß der Hafen innen und aussen glüend werde, wie auch das Pulver, so wird ein Stein daraus. Dessen nimm 2. Loth, gieß daran ½. Schoppen frisch Brunnen-Wasser, so zerschmeltzt der *Lapis*, darinnen netzt man ein sauber und reines Tüchlein, legt es über den Schaden, wenn er offen ist, des Tages 2 mal, es heilet auch das Rothlauff, böse Brüste und Geschwulsten, den Wurm am Finger, rinnende Oel-Schenckel, auch die Bräune im Mund.

Köstliche

## Köstliche Brand-Salbe.

℞. Baumöl 5. ℔. Wachs ½ ℔. lasse es sittiglich untereinander zergehen, und etwas wenig kalt werden, daß man einen Finger darinnen halten kan, alsdenn nimm Bleyweiß 4. L. Glett, *Bol. arm. an.* 2. L. Mennig 5. ℔. das weisse von 6. Eyern, ein Achtelein Rosenwasser, oder so viel einem dünckt, thue es unter das Oel und Wachs, und rühre es sehr wohl untereinander.

## Unvergleichliches Secretum dem Anstoß des Podagrams zuvor zu kommen.

℞. Sammle im Brach-Monath eine *Quantitat* Wollkraut, oder Königs-Kertzen, *latin. Verbascum*, wenn es blühet. Es trägt viel gelbe Blumen auf einem langen geraden Stengel, mit grossen Blättern unten an dem Boden, welche rauh sind. Schneide samt Stengeln, Blumen und Blättern es klein, und lasse es in einem Eymer voll Wasser, darinnen die Schmiede das Eysen ablöschen, kochen; wenn es gnugsam gesotten, thue noch darein ein grosses Stück gestossene Kreiden; In diesem Wasser bade nun Schenckel, Knie und Füsse, so warm als es zu erleiden, und thue keinen Fuß daraus, biß das Wasser kalt ist. Man gräbt hernach eine Grube in die Erde, und schüttet das gebrauchte Wasser samt dem Kraut in die Gruben, und verwirfft solches widerum wol mit Erde.

## Wenn einem Menschen der Urin gestanden, und sein Wasser nicht lassen kan, dasselbige wider gangbar zu machen.

Nimm der grossen langen Eicheln (Dachs-Eicheln genannt,) Erd-

Erdbeer-Kraut, Storch-Schnabel, Wacholderbeer, *an.* 1. *manip.* solches alles wol durch einander zerhackt, und in einer Maaß guten Weins auf 2. quehre Finger breit tieff einsieden und kalt werden lassen: Davon Morgens und Abends nach dem Essen, ein mittelmässiges Trinck-Gläßlein voll ausgetruncken, des Morgens warm, und des Abends kalt, solches reiniget die Blase, und treibet den Urin fort.

## Das Reissen durch den Ruckgradt zu vertreiben.

Nimm 2. *manip.* wolgestossener Wacholderbeeren, auch so viel klein geschnittene grüne Wermuth, thue beydes zusammen in ein Glaß, und geuß 1. Maaß guten alten reinen doch etwas starcken Wein darauf, vermache es wol, und lasse es an der Wärme (jedoch offt umgerührt,) 3. Wochen *digeri*ren: Hernach tauche in das lautere ein rein Tüchlein, und reibe gelind, doch warm damit den Ruckgrad. *NB.* Wer Wehe in den Lenden hat, der siede Wacholderbeere in Wein, und trincke solchen warm als ein Thee.

## Ein sehr offt bewährte treffliche Cur/ für alle Lähme der Glieder, die vom Gicht, oder auch giffti-gen Getränck verursachet, daß solches Gifft zwischen Haut und Fleisch laufft.

Erstlich muß der *Patient* nachfolgendes Baad täglich zwey Stunden, und zwar 18. Tage lang gebrauchen. Nimm Wacholder-Zweiglein, welche voller Beere, Scheelkraut, Wermuth, Weinrauten, Poley, Baldrian, Camillen-Kraut und Blumen, *an.* 1. *manip.* hierüber geuß ohngefehr 2. bis 3. Eymer Wassers, und lasse es verdeckt wohl sieden, bis sich das Wasser von den Kräutern färbet; von diesem Wasser schöpffe oben

herab, und lasse es kalt werden, das warme Baad damit zu kühlen, und giesse eben so viel Wasser, als du heraus genommen, wiederum auf die Kräuter, bis du genug zu einem Baad hast; lasse es wieder wohl aufsieden, und gebrauche es dem *Patienten*, doch muß dieses Baad den dritten Tag wiederum vom frischen Kräutern gesotten werden: wäre aber die Menge Kräuter zu haben, so wäre es besser, alle Tag frisch. Hierauf soll man dem *Patienten* nach dem Baad, und auch wenn er Abends schlaffen gehen will, die Adern und preßhaffte Glieder für einem warmen Ofen oder Feuer, mit nachfolgender Salbe wohl schmieren, und letzlichen warme Tücher darüber legen.

## Die Salbe wird also bereitet.

Nimm schmale oder spitzige Salbey, und gedörrte Lavendelblumen, *an.* 4. L. stosse beydes zu einem Pulver, zerlasse auf sanfften Feur Hirschen-Unschlitt 6. L. Schäfin-Unschlitt 4. L. darein rühre das gestossene Pulver, und schütte noch darzu 2. L. Wacholder-Oel, 4. L. Lorbeer-Oel, 1. L. gemein Baumöl, *agitirs* wohl mit einem Spatel durch einander, lasse es abermal wohl erwallen, geuß es in ein leinen Tuch, ringe und truckе es wohl durch, und lasse es erkalten, alsdenn ist es fertig.

## Der Tranck zu diesem Baad wird auf folgende Art bereitet.

℞. Negelein 1. L. gute Zimet-Rinde 1. L. Salbey, Lavendelblumen *an.* 3. L. schönen weissen Zucker 8. L.

Diese *Species* alle fein klein zerstossen, in eine saubere zinnerne Kanne gethan, worinnen guter alter weisser Wein, und des Tages offtmahls wohl untereinander gerührt und geschwenckt: über Nachts stehen lassen, und des andern Tages durch einen spitzigen Wollen-Sack, der von weissen Futter-Tuch gemacht

gemacht sey, lauffen lassen, wie man den Claret zu machen pfleget, offt durchgegossen, bis es lauter wird; hiervon gibt man dem *Patienten* einen guten Trunck, ehe er ins Baad gehet.

## Fernere Anmerckung.

Wenn diese Kranckheit aber lange gewähret hätte, so soll vorhero der Krancke (ehe er zu dieser Cur schreitet,) mit *Pil. fœditis, Arthriticis,* oder *de Castoreo* purgirt werden. *dos.* 1. Quintl.

## Den Podagraischen Schmertzen zu lindern/ in Zeit von 3 Stunden.

Rauffe die Bilsen-Blüth im Monath Junio ab, thue sie in ein rein Glas, verstopffe und vermache solches wohl, und vergrabe es unter die Erde, so wird es zu Wasser. Nimm dieses Wassers 4. L. mische 1. Quintl. Wacholder-Oel darunter, und streiche von solchem mit einem Federlein auf den schmertzhafften Ort.

## Wenn aber kein Schmertzen mehr vorhanden/ so brauche der Podagricus nachfolgendes Baad.

Schabe von Wacholder-Holtz die äusserste Rinde, das andere zerschneide zu kleinen dünnen Spähnlein, und koche es in Wasser, schütte es alsdenn in eine Wanne, und baade den *Patienten* stets darinnen. Vorher aber, ehe er das Baad antritt, muß er sich mit *Pil. de Elleboro nigro* wohl reinigen.

## Zu alten Schäden und Bein-Löchern.

Reinige die Schäden, säubere sie mit Weinstein-Oel, hernach mit Wasser, darinnen rothe Myrrhen gesotten und zergangen ist, wohl ausgewaschen, alsdenn von *Aloepatico* und Osterluci gleicher viele mit Rosen-Honig, so viel genug, ein Pflaster gemacht, und übergeschlagen.

## Ein treffliches Wund-Pflaster / in kalten und feuchten Schäden zu gebrauchen, sonderlich denen Cholericis dienende.

Nimm weiß Wachs, Hirsch-Unschlitt, *an.* ½. ℔. schön geläutert Hartz 1. ℔. Bethonien, Odermennig, Sanickel, Sinau, Heidnisch Wund-Kraut, *an.* 1. *manip.* von diesen Kräutern allen nimm den Safft, vermischt mit den andern Stücken, lasse es ein wenig sieden, und rühre darnach 1. Quintl. Mastix darein, lasse es erkalten, so ists fertig.

## Wider Entzündung böser Brüste im Kindbett.

Nimm Jungfer-Wachs, Weyrauch und *Bolum armenum*, beyde letztere wohl *pulverisirt*, und dieses alles zusammen auf gelinder Glut zergehen lassen, auch in währenden zergehen Rosen-Oel, so viel nöthig, darunter gethan, wol unter einander gerührt, und auf die beschädigten Brüste *applicirt*. *p. e.*

## Ein Sälblein / wider Hertzklopffen und Hertz-Zittern.

Nimm geriebenen Campher und Saffran, mache solches mit Rosen-Oel zu einem Sälblein, und reibe davon warm auf das Hertz.

## Wider die Lähme der Glieder.

Nimm gut alt Unschlitt, je älter je besser, vom besten Theriac, *an.* ½. Pfund Campher 1. Loth welcher aber in V. aufgelöset werden muß, das Unschlitt und Theriac rühre in einem warmen Mörsel wol unter einander, geuß die *Solution* des Camphers darauf, mache eine Salbe daraus, die nicht zu dick noch zu dünne sey, alsdenn ein Schweißbaad zurichten

lassen,

lassen, und nachdem der Patient darinnen gebadet, so salbe ihm die Glieder und *junctur*en hiermit; solch Baden und Salben wird wöchentlich 3. mal vorgenommen, biß zur völligen Besserung.

## Eine gute Brand-Salbe zu Schäden / die nicht geschossen seyn.

Nimm weiß Wachs 2. Loth Baum-Oel 5. L. *Cerussæ* 3. L. Campher 1. quintl. von 3. Eyern das Weisse. Das Wachs und Baum-Oel läßt man zergehen, das Eyer-Weiß darunter *temperiren*, und thut zur letzt die andern Stücke auch darein, so wird eine weisse Salbe daraus; diese Salbe *applicire* auf dem Brand, so vergeht der Schmertzen, und der Schade heilt.

## Den Blut-Fluß der Nasen und Wunden zu stillen und zu benehmen.

Nimm *Sanguinis Draconis, Boli armeni, Terræ sigillatæ, an. 2. quintl.* Rosen-Saamen 2. L. alles wol unter einander vermenget, darunter gepulverte Hasen-Haare gemischt, mit Eyer-Weiß angefeuchtet, Meisel darvon gemacht, und in die Nasen-Löcher gesteckt. Es stillet den Blut-Fluß der Nasen und auch der Wunden.

## Wunder-Kertze / welche von sonderbahrer Eigenschafft, indem sie wider alle gifftige Lufft überaus dienstlich.

Diese Wunder-Kertze, wenn sie (vermöge dieser *Description* recht bereitet, in Zeit der Noth angezündet, und die Menschen bey allen Lufft-Orthern, oben und unten, vom Haupt biß auf die Füsse, als Ohren, Nase, Maul, unter den Achseln,

um den Leib, Knie-Kählen und so weiter, sich darmit offt beräuchern, ist hochdienlich, alle *Principal*-Glieder, Lebens-Geister, welche allweg zum ersten von einem jeglichen Gifft *inficiret*, angetastet und ergriffen seyn, durch diesen Rauch zu *corrigiren*, *rectificiren*, erfrischen und gewaltig zu bekräfftigen. Die böse Anfälle gifftiger Lufft Diesel und Wildnisse derselbigen, werden darmit vertrieben und hinweg genommen: Ja viel Leuthe, so sich dieser Räucherung in solchen gefährlichen Läufften, bey Zeit und bald gebrauchen, offtmals schweren Fiebern, als: Ungarischer Kranckheit, Hirn tobend vergifften *Epidemialis*chen auch Pestilentzialischen Fiebern, und dergleichen hefftigen *inficirenden* hitzigen Kranckheiten, durch diß einige Mittel nechst GOTT, entgehen können: Denn es seine treffliche Ursachen hat, nehmlich, daß solch räuchern wegen der lebendigen Geister (sintemal Geist mit Geist, das ist, mit Geruch und Geschmack gestärcket werden muß,) geschicht; also müssen auch die durch des *Contagii* Anziehung verderbte und *contaminirte Spiritus*, durch diesen Rauch widerum erholet und gebessert werden. Und weil man diese Kertze ohne *Superstition* anwenden darff; so ist ja vernünfftig, daß ihr wahrhaffter obschon geheimer *Effect* unbeschreiblichen Nutzen erzeiget.

## Recept dieser Wunder-Kertzen.

Nimm schwartzen Weyrauch 4. L. weissen Weyrauch 3. L. Hirschhorn von einem Hirschen, der zwischen dem 15. Augusti und 8. September geschlagen worden, sehr klein gefeilt, 3. L. Myrrhen, weissen und gelben Agtstein, *an.* 2. L. Campher, Asam, Bibenell Angelica, *an.* 1. L. Mastix ½. L. Saffran 1. quintl. alles aufs kleineste *pulverisirt*, und in 2 Pfund zerlassenen reinem neuen Wachs wol gemischt und geknetet: Darnach 3. Goldfäden, 3. Silberfäden, 3. Seidenfäden und 3.

Dachte

Dachte von Hanff gesponnen, zusammen geflochten, und mit gedachtem zubereiteten Wachs nach gemeiner Weise eine Kertze oder Wachs-Licht daraus gemacht, (wer da will, kan etwelcher in dieser *Composition* verzeichneten Materien ihre *destillirten Olitaten* darein vermischen,) und darnach die Kertze oberzählter Gestalt mit anzünden und beräuchern gebraucht; man kan gar lange mit einer solchen Kertzen zukommen.

## Den Schlag und Zittern der Glieder/Krampf/ alle kalte Gebrechen der Nerven, Spann- und Senn-Adern zu benehmen und zu heilen.

Zertreibe *Euphorbium* in Viol-Oel, und salbe damit die beschädigten oder krancken Oerther an der Wärme, es muß aber wol eingerieben werden, so wirst du den herrlichen *Effect* bewundern müssen.

## Pflaster/ wider allerley Würmer im Leib/ solche zu tödten und auszutreiben.

Nimm *Euphorbii* 1. L. gebrannt Hirschhorn 2. L. beydes sehr klein zerstossen, thue darzu trockenen Wermuth 4. Loth auch *pulverisirt*, alles wol untereinander gemenget, mit 2. L. Hasen-Gallen angerieben, und über gelinden Feuer in Honig vermischt, solches auf Pargent, Leinwand oder Leder zu einem Pflaster gestrichen, und über den Nabel und Bauch gelegt.

## Ein Pflaster/ das Eisen und allerhand Splitter aus den Wunden zeucht.

Nimm *veritablen* Magnet-Stein, Hasen-Schmaltz, *an.* 3. Unhen

3. Untzen, Weyrauch, Myrrhen *an.* 2. Untzen. Mastix 1. Unz. Wachs und weiß Hartz *an.* 1. Pfund Hanff-Oel 1. Untz. zerlasse die fliessende Stücke auf einem Kohl-Feuer, und rühre die Pulver darein, so ists fertig.

## Ein treffliches Stich-Pflaster.

Nimm Wachs 2. Untzen, Bech 3. L. Colophoniä und Hartz *an.* 1. L. Venedischen Terpentins, Rosen-Oels, Eyer-Oels, *Sangu. Draconis*, *an.* ½. L. Galmey, Tutiä, (welche beyde in Wein-Eßig müssen gepeitzet seyn,) *an.* ½. quintl. Mastix, Salpeter, Bleyweiß, *an.* 1. L. Schmaragd-Stein, Magnet-Stein und Perlen-Mutter, *an.* ½. L. weissen Aztstein, Camphor, weisse Corallen, *an.* 1. quintl hieraus nach rechter Kunst ein Pflaster gemacht, und zum Gebrauch rechtmäßig angewendet.

## Ein trefflich Unguent, so einer in der Hirn-Schal verwundet ist.

Nimm *Bdellii*, *Opoponacis*, *Ammoniaci*, *an. 3. quintl. Resinæ* und Wachs *an.* 2. L. Baum-Oel 6. L. Terpentin 1. L. Myrrhen, Weyrauch und *Saracollæ*, *an.* ½. L. die *Gummata* in Wein-Eßig zerlassen, hernach darzu gethan, Rosen-Safft, Wald-Meister-Safft, *an.* 6. L. alsdenn nach Art der Kunst die Materien alle miteinander gekocht, biß daß die Feuchte auf eines *Vnguents* Gestalt versotten sey: alsdenn behalte es in einer Zünnernen Büchsen, oder sonst in einem Krüglein wol verwahrt, biß zum Gebrauch.

## Ein herrlich schwartz Pflaster zu allerhand alten Schäden.

Nimm Baum-Oel 4. L. lauter und helles Hartz, Hirsch-talck

Talck und Bären-Fett, *an.* 3. L. Mayen-Butter 12. L. Klauen-Fett von alten Rindern, 7. L. Marck aus einem geräucherten Schweins-Schincken-Knochen 1. L. Mastix und neu Wachs, *an.* 4. L. Terpentin 2. L. Calcinirten Vitriol 3. L. *præparirte* Silber-Glett 1. ℔. 4. Eyer-Dotter. Hieraus mache nach Art der Kunst ein *Emplastrum*, dieses ist von ungemeiner Würckung.

## Sehr offt probirte Salbe / wider aufstossende Mutter, Grimmen und allerhand Schmertzen, Theophrasti Paracelsi.

Nimm des *Gummi Armoniaci*, Terpentin, Milchraum oder Geiß-Butter, *Aloepatici*, Hirsch-Unschlitt, *an.* 1. L. diese Materien lasse in einer saubern Pfanne sittiglich zergehen, wenn solches geschehen, so geuß es in eine Büchse, und behalte es wol verwahrt zum Gebrauch.

Es sey nun Frau oder Mann, jung oder alt, ja Kindern in der Wiegen, welche der Schmertzen, Mutter oder Grimmen ankommt, die sollen gedachte Salbe wie folget, gebrauchen. 1.) Schmiere dem Patienten den Rücken mit Butter, nimm alsdenn eine ausgereinigte welsche halbe Nuß-Schale fülle solche mit gedachter Salbe an, *applicire* sie auf dem Nabel, und lege eine gebähete Schnitten Brod, so mit Baum-Oel, oder ungesaltzener frischer Butter überstrichen, so warm als es zu erleiden ist, darüber, binde es mit einem Tuch oder Handzwehl, daß es nicht herunter gehe, auf dem Bauch, und lasse es Tag und Nacht darauf liegen, so kommts aus allen Gliedern zusammen, und die Salbe verzehrts in sich und wird also dem Patienten von Stund an besser.

## Wann einem Händ/Arm oder Füsse entzündet wären, daß man meynte, es müsten solche abgenommen werden.

Nimm Myrrhen, Weyrauch, *Asæ fœtidæ*, *Camphoræ*, wilden und heimischen Saffran, *an.* einer guten Haselnuß groß, dieses alles klein gestossen, und in einem Schöpplein Wasser auch so viel Wein mit einander gesotten, nachmals Tüchlein darein genetzt, also warm auf, und überlegt; wenn aber Löcher in die Füsse fallen, so muß man in dieselbigen das Bley-Oel streichen, und alsdenn das gemeldte genetzte Tüchlein darüber legen.

## Für Wundsucht und Gliedwasser.

Nimm Terpentin mit Wein gewaschen 4. L. Weyrauch, Myrrhen, Mastix, *an.* 1. Quintl. Gersten-Meel 2. L. dieses alles in einem Mörsel zerstossen, und 2. zerschlagene Eyerdotter darein gerührt, so ist die Salbe fertig. *Applicire* solche auf dem Schaden, so verstehet das Gliedwasser, ist auch eine Reinigung in allerhand faulen Schäden, aber an statt des Gersten-Meels, muß man hierzu 6. L. reinen Zucker nehmen.

## Wider flüßiges Gehirn.

Nimm *Storacis Calamitæ* und *Liquidæ*, auch *Laudani* zusammen vermischt, daran gerochen, oder aber durch einen Trichter den Rauch empfangen. Dieses dienet dem flüßigen Gehirn unvergleichlich wohl.

## Ein trefflich Secretum für den Nieren-Stein.

Nimm die Rinden der Wurtzel *Fraxini* 2. ℔. *Seminis Juniperi* 3. ℔. zerreibe und zerstosse es wohl untereinander, und vermische

mische es mit 2½. ℔. schönen rein gewaschenen Terpentin, thue es in einen Glas-Kolben, geuß 12. ℔ rein Wasser darüber, verluttre den Kolben, und setze ihn also mit der *Materia* zu *putrificiren* auf 3. Monath lang: darnach nimm es aus der *Putrefaction* und destillir ein Oel daraus, das ist gar fürtrefflich für obgemeldten Gebrechen, dergleichen du kaum für solche Kranckheit bekommen wirst. *Dosis.* 8. oder 12. Tropffen auf einmal in weissen Wein eingenommen.

## Experiment für die Contractur oder Glieder-Lähme.

Mache ein Dampf-Baad von Krammetbeer-Baum Wipffel, wilder Salbey, Wohlgemuth, Eichenlaub und Wermuth, zerhacke und siede es in Wasser, schütte es in eine Wanne, und waiche die Füsse und Arm darein; Alsdenn nimm *Ol. Terpent. Ol. Salis, Ol. Vitrioli. an.* ℥j. vermische es wohl untereinander, und schmiere damit, so warm es zu erleiden, die lahmen und *contracten* Glieder, so benimmts denselbigen die *Contractur*, wenn sie auch gleich von Mutterleib an gewähret hätte.

## Die Finnen unter dem Angesicht zu vertreiben.

Nimm Mastix, Weyrauch, Myrrhen, Galmey, gelben Schweffel, weissen Ingber, *an.* ½. Quintl. Alaun, Glött, Campher, *Gummi arabici, an.* 1. Quintl. aus diesen allen ein subtil Pulver gemacht, in ein zartes Tüchlein wie ein Büschlein gebunden, in Wein gelegt, und sich damit bestrichen.

## Eine treffliche Salbe die Hüner-Augen zu vertreiben.

Nimm *Euphorbii* 1. ℔. langen Pfeffer 1. Quintl. stosse es in

einem Mörsel, thue solches in 8. L. gebrannten Wein, lasse es trocken werden / und mache ein Pulver daraus, mische diese nachfolgende Oele darunter, nemlich: Camillen-Oel, Lilien-Oel, Lohr-Oel, Biebergeil-Oel, *an.* 1. L. Wachs und Hirschen-Unschlitt *an.* 1. L. daraus mache eine Salbe, und bestreiche damit die Hüner-Augen, so vergehen sie ohne Weh.

## Noch eine andere Hüner-Augen-Salbe.

Nimm *Gummi Armoniaci, Galbani* auch *Viridis aris, an.* 1. Quintl. *Olei Irini* ½ L. grün Wachs 1. L. Wein-Eßig, so viel genug ist. Dieses alles zur *Massa* gemacht, hiervon auf ein Tüchlein gestrichen und übergelegt, dienet trefflich.

## Ein fürtrefflicher Balsam zu allen frischen Wunden und Stichen, und wenn er zeitlich warm in die Wunden gelegt wird, läßt er kein Glied-Wasser gehen: Er ist auch trefflich gut zu den Nerven und Geäder, auch wann das Schwinden in ein Glied kommt.

Nimm grosse feiste Regenwürmer, schütte sie in einen Zuber, darinnen Schlehensträucher Mooß gelegt, lasse sie durch das Mooß kriechen, so purgieren sie sich, und geht der Schleim und Unflath von ihnen: Nimm hernach einige hart gesottene Eyerdotter, zerbrößle sie, und thue solche in den Zuber unter das Mooß, dieses fressen die Würmer, und läutern sich aus. Nun mache diesen Balsam also: Nimm der bereiteten Regen-Würmer 1. ℔. und zerknirsche sie in einem Mörsel, darnach thue sie in eine Pfanne, und schütte darüber 1. ℔. Rosen-Oel, lasse es säuberlich mit einander sieden; wann dich nun bedüncket, daß sich die Krafft aus den Würmern in das Oel begeben, so seihe es

durch

durch ein rein leinen Tuch in eine reine Schüssel, nimm alsdenn Mastix und Myrrhen, *an.* ½. L. *Ireos* anderthalb Loth, *Saracollæ* 1½. L alles aufs subtilste gepulvert, Terpentin und Rosen-Honig, *an.* 3. L. alles wohl zusammen gemischet; Wilt du aber den Balsam grün haben, so thue etwas zart *pulverisirten* Grünspans darunter, behalte es wohl vermacht in einem Glas, und also hast du einem hochschätzbaren und bewährten Balsam.

## Ein sonderbares Secretum wider die Zahn-Schmertzen, auch selbige zu vertreiben.

Nimm *unguentum arragonum* ℥iiij. *Axungiæ Porci* ℥iiij. *Ol. Nucis Muscatæ expressi.* ℥j. ℈ij. *Storac liquidi* ℥j. zerlasse es alles in einem verglasurten Töpfflein auf gelinden Feuer, und rühre darein *calcinirten* Vitriols ℥j. ℈ij. gebrannten Alauns ℥j. wenn es nun wol unter einander vermischt und eingerühret, so hebe es vom Feuer, und lasse es erkühlen, aber weil es noch lauwarm ist, so tröpffle ½. L. *Ol. Rosarum guttatim*, wie auch Spickoel 1. quintl. darein, *Ol. Succini destillat.* 1. *quintl. Ol.* oder *Spirit. Sulphuris per Campanam præparirt*, ungefehr ʒß. vermische es wol zusammen, biß ein *Unguentum* daraus werde. Wenn es nun erkaltet, so fülle ledige welschehalbe Nußschalen damit. Eine solche gefüllte Nußschale lege der Patient auf den schmertzhafften Backen, (es muß aber das *Unguent* die Haut berühren,) so wird das schmertzliche Wehthun gestillet, und die Qual benommen. Denen *Febricanten* bindet man dergleichen gefüllte welsche Nußschalen auf die beyden Puls-Adern der Hände, so verläßt sie das Fieber.

## Ein trefflich Experiment, die Schmertzen des Podagrams, Zahn- und Haupt-Wehes zu stillen.

Nimm langen Pfeffer ½. Untz. Pertram-Wurtzel 2. quintl. Spähne von Pocken-Holtz 8. L. thue dieses mit einander in einem Gläßernen Kolben, geuß *rectificirten* V. darauf, lasse es an der Wärme stehen, so *extrahirt* der V. die Krafft dieser *Specierum* in sich, giesse solchen ab, und lasse darinnen 2. L. Mastix zergehen, es muß der Mastix klein *pulverisirt*, der V. aber hübsch lau-warm seyn, und in solchem den *pulveris.* Mastix gemächlich gestreut / denn wenn er auf einmal darein gethan würde, so ballete er sich zusammen, und thäte sich nicht *resolviren.* Lasse es alsdenn widerum etwas *digeriren*, darnach *destillire* den V biß auf die *Olitat* fleißig ab, und widerum über die *Remanenz* geschüttet, und abgezogen, solches auch zum drittenmal widerholet, so ists fertig. Hierinnen kleine Büschlein Baumwollen genetzet, und zwischen den Backen und Zahn-Fleisch gelegt, stillet gewaltig den Schmertzen, und zeucht sehr viel Fluß-Schleim aus. An andern Schmertz-leydenden Oerthern des Leibs aber, netzt man Tüchlein in dieser *Medicin*, und schlägt sie über dieselbe Stätte.

## Ein sicher- und approbirtes Schlaff-Sälblein.

Nimm *exprimirt* Muscaten-Oel, Muscaten-Blumen und Saffran, auf das zarteste *pulverisirt*, *an.* 1. quintl. gestossenen Campher ½. quintl. *Unguent. Populeonis* 1. quintl. alles wol zusammen vermischt, daß es ein Sälblein werde, damit an die Schläffe des Haupts und unter die Nase gestrichen.

## Wider die Kröpffe.

Nimm einen glüenden Kiesel-Stein, thue darauf Saltz und etliche kleine Stücklein von einem Meer-Schwamm empfange alsdenn den Rauch davon durch einem Trichter in dem Halß: Solches widerhole 7. biß 9. mal.

Ex-

# EXPERIMENTA.

Diejenigen Kräuter, so unter den 4. Geistern stehen, als nemlich: Waag, Schütz, Stier und Krebs, allesamt in 1. 2. 3. und 4ten Grad, was man nur wider Zauberey will brauchen, und in Leib nehmen, das soll man weder mit Stahl, Eisen, Kupffer, Meßing oder Steinen *pulverisiren*, auch in kein steinern Geschirr thun, weder beym Feuer oder Sonne graben, und daß es niemand siehet.

Wenn man am Johannis-Tag die schmale Wegerich-Wurtzel vor der Sonnen Aufgang ausgräbet, und in Stückgen wie Erbsen zerschneidet, an einem Faden anreihet, und am Hals auf dem Rücken 9. Tage lang hänget, hernach ins fliessende Wasser wirfft, so vergehen die *Febres intermittentes*.

Wullkraut oder Königs-Kertzen-Wurtzel wird auf *Johannis Baptistæ* in der Nacht um 12. Uhr mit einem Goldstück ausgehoben, und an dem Hals getragen. *Præserviret* vor den Schlag, curiret auch solchen, wenn man etwas davon einnimmt. Man füllet mit diesen Blumen ein Glasvoll, macht es feste zu, und setzt es an die Sonne, so schmeltzen die Blumen und geben ein Oel. *cape tibi hoc.*

Wenn man in einem Erlen-Baum ein Loch bohret, und von dem heraus tropffenden Safft auf einmal einen Löffelvoll trincket, so vertreibts den Nieren- und Blasen-Stein: Man muß aber das Loch mit dem Koth an der Wurtzel wiederum wohl vermachen.

Liebstöckel-Wurtzel gegraben, wenn die Sonne im Widder tritt, und *loco amuleti* am Hals getragen, vertreibt *Atrophiam*.

Wenn man ein Loch neben die *Scabiosen*-Wurtzel gräbt, und schneidet sie wund, so fließt ein Gummi heraus, welches hart wird.

Dieser

Dieses Gummi fängt und sammlet man alle Abend durch den gantzen May und Brach-Monath. Es ist ein hohes Ding zu allen Blut-Schäden, in Pflastern und Pulvern gemischt. Von den Haselnuß-Bäumen bekommt man auch ein Gummi, im Aprill alle Morgen gesammlet, welches viele geheime Würckungen mit sich führt.

*Verbena* wird im Abnehmen des Monds, wann die Sonn im Löwen und der Mond im Schützen ist, *in hora Solis* gegraben, aber nur das Männlein, solches am Hals gehänget, dienet unvergleichlich in der *Epilepsie* oder hinfallenden Kranckheit.

Die Peonien-Wurtzel an dem Hals zu hängen hat ihre höchste *Exaltation*, nemlich das Männlein, wenn man sie gräbt im Aprill, wenn die Sonn im Widder und der Mond voll ist, vor der Sonnen Aufgang. Man muß sie aber an die Lufft hängen, und im Schatten trocknen. Es kan auch ein Syrup und anders mehr daraus gemacht werden, so ist sie *interne* noch kräfftiger.

Attich-Wurtzel wird im Abnehmen des August-Monaths gegraben; solche an Hals gehängt, vertreibt alle Unsauberkeit von dem Menschen.

Wenn die Attich-Wurtzel aber um Jacobi-Tag im Abnehmen des Monds gegraben, und ohne Wasser oder Feuchtigkeit, sondern gantz drocken gesäubert wird, die Rinde davon genommen und sehr klein gehackt, in ein Glas gethan, gutes und gerechtes Baumöl darüber gegossen, in der Sonnen *destilliren* lassen, davon 2. Löffelvoll eingenommen, und den Leib mit einer Handzwel fest gebunden, treibt die völligen Würmer-Nester aus dem Leib.

# III.

## Der
## SYMPATHETISCH-
## und
## ANTIPATHETISCHE
# Wunder-Künstler.

AUßführliche Beschreibung des unvergleichlich und vortrefflichen *artificialischen* Balsams, und daraus *componirten Vnguenti Sympathetici* oder *Stellati*, *item*, *Vnguenti Herculei*, auch *Vnguenti Martis*, im Teutschen, *Sympathetische* Waffen- und Wund-Salbe, mit welcher, und vermittelst der Waffen, oder eines im Schaden blutig genetzten Höltzleins man auf nachfolgende Weise so wol Menschen als Thiere, so gehauen, gestochen, geschlagen, geworffen, oder welcherley Gestalt es sonsten geschehen könnte, verwundet oder beschädiget wären, wenn auch der Schaden gleich Bein-schrötig, deßgleichen andere offene Schäden, gar bald, und ohne andere Salben, Pflaster, oder was es für Wund-Artzneyen seyn mögen, es sey gleich der Patient gegenwärtig oder nicht, ja, wenn er schon viele Meilen Wegs abwesend, darzu ohne Geschwulst und grossen Schmertzen, schädlichen *Accidentien* oder Zufällen und Gefahr, heilen und genesen kan, ausserhalb einiger *Superstition* und verbottenen bösen Mitteln, nur allein aus einer verborgenen *sympathetischen* Krafft, Art und Eigenschafft, auch ihr rechter *Vsus* oder Gebrauch, samt allerley nothwendigen *Cautelen* darbey angezeigt.

Man nimmt eine gute *Quantität* langer rothen Regen-Würmer, welche frisch und feist sind, und die gemeiniglich im im Mist zu finden, thut sie in ein Höltzern Schaff oder Gelten, worinnen grüner und frischer Wasen eingelegt seyn muß, oder

oder Mooß von Schlehen-Sträuchen, oder reiner trockener Sand, damit sie durch das darinnen herum kriechen allen Schleim und Unflath von sich geben, sich säubern und reinigen; Man nimmt auch 2. oder 3. hart gesottene Eyer-Dotter, macht solche zu kleinen Bröcklein, und wirfft sie in das Geschirr unter den Moos oder Sand, so fressen die Würmer dasselbige, und hiervon gehet der Unflath von ihnen, werden also gar lauter und klar, und dieses zusammen geschicht in 3. oder 4. Tagen und Nächten. Hernach nimmt man die Würmer heraus, und thut sie in einen neuen Topf oder Hafen, verdeckt solchen mit einem wohl darauf passenden Deckel oder Stürtzen, und verklebt ihn mit Leimen: Alsdenn setzt man diesen Hafen in einem Backofen, so bald das Brod heraus gezogen worden, und lässet darinnen solche unter guter Aufsicht gelind dörren, aber ja nicht verbrennen, dieweil sie sonsten zu diesem Werck gar nichts taugen würden: derowegen wäre (um diese Gefahr zu vermeiden) besser, daß man die Würmer stückweiß hackte, und in der Wärme dörrete; Alsdenn müssen sie gröblicht zerstossen oder zerrieben, in einen gläsernen Kolben geschüttet, und *oleum de lateribus* (das ist, wenn Ziegelstein Bröcklein erglühet, und in schönem reinen klaren alten Baumöl eingetränckt, dasselbe Oel so die glühenden Ziegel-Brocken in sich geschluckt, *per Retordam* wiederum davon *destillir*et worden,) darauf gegossen werden, welches zwey quer Finger breit darüber gehen muß, den Kolben wohl ver*lutir*et, in warmen Sand gesetzt, doch im rechten *Gradu* der Hitze, nicht zu heiß, auch nicht zu gelind 14. Tage und Nächte *digeri*ren lassen. Alsdenn nimmt man *Flores Hypericonis*, oder Johannis-Kraut Blümlein, von den Stengeln fein abgepflückt, thut solche in einen gläsernen Kolben, schüttet auch *oleum de lateribus* zwey quer Finger breit darüber, verlutirt den Kolben, und setzt solchen auch in warmen Sand vom obigen *Gradu*, eben 14.

Tage und Nächte, und läßts *digeriren*. Ferner nimmt man Blut von gesunden Manns-Personen, wann sie zur Ader gelassen haben, das schön von Farbe sey, läßt solches 24 Stunden lang in dem Becken oder Schüssel, worinnen es aufgefangen worden, stehen, giesset das darauf gesammlete Wasser gar mählig davon ab, und wiederhohlt solches Abgiessen, bis das Blut kein Wasser mehr von sich gibt; alsdenn thut man das Blut auf einem bretten verglassurten Teller, stellet solchen an die Sonne, und läßt das Blut darauf eintrocknen, bis man es zerreiben kan: wenn solches geschehen, thut man es gleichfalls in einen Glas-Kolben, giesset *oleum de lateribus* darüber, und *procedi*ret eben also, wie mit den obigen. *NB.* Der gedörreten Regen-Würmer, Johannis-Krauts, *ol. de lateribus*, und des getrockneten Menschen-Bluts, muß eins so viel am Gewicht haben wie das andere.

Wenn nun diese *Digestiones* vollbracht, so läßt man den warmen Sand kalt werden, damit die Gläser auch nach und nach erkühlen können, hebt sie alsdenn heraus, eröffnet solche, und schüttet die Regenwürmer, Johannis-Blümlein und das Blut, samt ihren übergegossenen *Oleo* zusammen in eine Gläßerne *Retorten*, legt einen Glaß-Kolben oder ander Glaß davor, *lutirt* es an, und *destillirts per Arenam* nehmlich, im Sand, erstlich mit geringen Feuer, so kommt ein *Phlegma* oder Wasser, darnach stärckt man das Feuer von Grad zu Grad, biß in 14. Stunden lang die *Destillation* getrieben, und endlich also starck, daß die *Retorte* gar erglühet, so wird ein Braun-rothes Oel folgen, das ist ein rechter Balsam und grosser Schatz, in der *Chirurgie*. Solchen Balsam *separi*re fleißig von seinem Wasser, oder *Phlegma*, will man aber den Balsam noch *subtil*er haben, so *rectifici*re ihn mit reinem Brunnen-Wasser, *per destillationem Alembici in arena*, so wird er gar schön und *subtil*, thue ihn in

ein

ein rein schön helles Glaß, und zum nothwendigen Gebrauch für sich selbst, oder zu andern Artzney-Mitteln, *Compositionen*, nützlich anzuwenden, wol verwahrt behalten. Dasjenige aber was in *Retorten* zurück geblieben, *pulverisire*, thue es in ein rein Töpfflein, und lasse es in einem Töpffer-Ofen, *calciniren*, oder man mag es in ein Kohl-Feuer setzen, und darinnen 12. Stunden lang stehen lassen, biß sichs *calcinire*, und solche *calcination* muß so lange getrieben werden, biß die Materia schön weiß gebrannt worden ist. Alsdenn wanns erkaltet, zerstossen, in einem spitzigen Sack, so von weisser Wolle, Bay oder Tuch gemacht, gethan, den bequem aufgefangen, ein Gläßern Gefäß oder glasurten Topff unter gesetzt, rein frisch Regen-Wasser siedendt heiß gemacht, in den Wollnen Sack auf die *calcinirte* Materie gegossen, so lecket das Wasser durch den Sack in das untergesetzte Geschirr, und zeucht der *calcinirten* Materie die Schärffe aus. Was sich nun also herdurch gelecket, das geuß widerum in dem Sack auf die Materie, lasse es nochmals durchlecken. Das außgiessen und durchlecken so vielmal widerholt, biß die Schärffe völlig aus der Materie gezogen ist, welches also zu erfahren. Du geust ander mehr siedendt heiß Wasser auf die Materie, lässest es gleich als das vorige durchlecken, *probire* es auf der Zungen, empfindest du nun noch Schärffe darinnen, so lauge mit solchem letzten Wasser immer fort. Biß daß die Schärffe alle heraus gezogen ist. Diß durchgeleckte Wasser sammle zu Hauff, es wird gar saltzig schmecken, thue es in eine grosse und reine glästerne Schale, oder niedrig abgeschnittenen grossen Glaß-Kolben, (denn ein gemein Thönerner verglaßurter Hafen hält es nicht, sondern läßt die Saltzigkeit in der Kochung *penetriren* und durchschlagen,) lasse die Feuchtigkeit im heissen Sand abrauchen, so findest du endlich unten am Boden ein schön scharff Saltz, das *solvire* widerum, in dem *Phlegma* oder Wasser, das in der *Destillation* des Balsams

erstlich herüber gestiegen *filtrir* es durch ein fein rein Wollenes weisses Tuch, oder zweyfach graues Papier, und *destillirs per Alembicum* widerum ab, so bleibt das Saltz unten auf dem Boden des Gefässes liegen: Das ab*destillirte* Wasser oder *Phlegma* behalte besonders verwahrt, denn es auch seine *Virtutes* hat, das Saltz aber in einem unverglasurten Topff oder Stelgerne Büchse gethan, und im Töpffer-Ofen im vollen Flammen-Feuer *reverberiren* lassen, so wird es schön weiß, und ist alsdenn fertig: Hebe es auf zum Gebrauch, dieweil es auch seine kräfftige Würcklichkeiten hat, und ein gar köstlich Saltz ist.

## Virtutes oder Tugenden dieses künstlich- und sehr vortrefflichen Balsams.

Dieser köstliche Kunstreiche Balsam, ist in allen Tugenden einem jeden natürlichen Balsam gleich, denn er lässet nichts lebendiges noch gantzes faul werden, *præservi*ret den Menschen inwendig vor Fäulung, daß weder offene Schäden, nach *Apostemata*, sondern auch nicht die geringste *Vlceration* in ihm entstehen kan. Ingleichen hat er die Krafft, daß er das Haupt, Sinnen und Gedächtniß stärcket, ist trefflich wider den Schlag und *Epilepsie*, benimmt den Schwindel, Haupt-Zittern, Glieder-Beben und Krampff.

Man kan dieses Balsams etliche wenige Tropffen in bequehmen Wassern, Syrupen, *Decoct*en, Getränckten, Suppen und dergleichen einnehmen, auch für sich allein, oder in andere dienliche *Vnguent*en vermischen, auf dem Haupt-Würbel, an die Schläffe, in die Nasen-Löcher, hinten im Nacken, auch an andere leydende Gliedmassen streichen, und bey der Wärme wol einreiben.

Nimm dieses köstlichen Balsams, das Feiste von einem Wolff und Fuchs, jedes 2. L. mit ein wenig ungebrauchten reinen Wachses, zerlasse solches auf einer gelinden Gluth, und rühre es zu einem Sälblein: Wenn nun alles zergangen, so thue noch darunter, Benignen-Saamen oder Peonien-Körner aufs *subtilisste pulverisirt*, und habe darbey wol acht, daß dieser Balsam und die Feiste nicht zu heiß werden. Mit diesem Sälblein für, und wider obangeregte Gebrechen *præservativè* alle acht Tage, *curative* aber täglich des Morgens für dem Feuer einer Erbs Groß in dem Nacken, auch nach befinden des Umstands andere Oerther damit geschmieret.

Zu den Fellen in den Augen, ist dieser Balsam ein ausbündiges Mittel, mit Vorsichtigkeit und Rath eines dieser Mängel erfahrenen *Medici* zu gebrauchen.

Wenne ein Wurm, Kefer, Spinn, Oehrling oder sonst dergleichen Geschmeise in ein Ohr kähme, der tröpffle dieses Balsams fein warm in die Ohren, wäre das Ungeziefer nicht gar zu tieff darinnen, so wird es widerum zuruck und heraus kriechen: Wo aber nicht, so stirbt es bald, und schwiret zum Ohr heraus.

Bekommt jemand eine Fistel in einem Backen oder Wangen, so öffters von bösen Zähnen kommt, so lasse er den bösen Zahn heraus ziehen; ist dessen Wurtzel schwartz, so ist es Fistel-mäßig: Derowegen *applicirt* man diesen Balsam warm, weil er sehr kräfftig die Fisteln und alle *Chronica Ulcera* gewaltig zu heilen.

Bekommt jemand Geschwäre oder Grind in der Nasen, der streiche nur dieses köstlichen Balsams für sich, oder in einem Sälblein darüber, so vertreibts und heilet solches.

Dem

Den Zahn-Schmertzen zu stillen, legt man nur ein in diesem Balsam genetztes Läpplein auf die Wehetagen.

Wenn die Leffzen, oder auch die Wärtzlein an den Frauen-Brüsten auffreissen, ingleichen für die Schrunden, Spalten und Riß des Maßgangs Weiblichen heimlichen Glieds, auch an Händen und andern Orthen des Leibes, soll man diesen Balsam mit Cappauner-Fett mischen, und des besten *subtilsten Crocis Martis*, oder auff das allerzarteſt geriebenen *Lapidis Hæmatitis* oder so so genanndten Blutsteins darunter thun, zu einem Sälblein mischen, und die Schäden warm damit salben, es heiles solche geschwind.

Zum Feigwartzen am Hindern, ist dieser Balsam auch trefflich zu gebrauchen, wider die Frattigkeit, (es sey am Leibe wo es wolle,) so nimmt man auf das allerzarteſte *pulverisirte* Natter-Wurtzel 1. L. schöner rothen Myrrhen ½. L. mischt solches samt ein wenig ungesaltzner Butter vermengt, zu einem Sälblein, und davon über die Frattigkeit gestrichen. Begebe es sich, daß jemand wegen einer Ader-Läß der Arm geschwollen, und mit todten Geblüth unterlauffen wäre, der lasse solch Glied vor der Wärme mit diesem Balsam wol salben, so kommt der Arm in Kürtze wider zu recht. Fiele ein Mensch, und wären ihme die *Spondilien* des Rückgrads von einander gewichen, so soll der Patient durch einem erfahrnen Meister auf den Bauch gelegt, auch also bald dieses Balsams 1. Unze unter 2. Untzen Fuchs-Fett vermischt, und mit reinem Wachs, so viel hierzu nöthig, über dem Feuer zu einer Salbe bereitet, und darmit der Rückgrad wol geschmieret und eingerieben, auch ferner mit Bruchbändern versehen werden: Es muß der Patient auch also liegen, daß ihme der Rucken nicht krumm werde; inwendig mag man ihm einen Tranck fürs Blutspeyen, oder dieses Balsams eingeben, und wenn es nöthig, zur Ader lassen. Wenn sich jemand vom Tragen

gen überhoben, und im Leib wehe gethan hätte, der nehme dieses Balsams 5. oder 6. Tröpfflein in ein paar Löffel voll Wein ein, so zertheilt sich das geronnene Geblüt. In der Schwindsucht *Phthysis* genannt, oder denen die in abnehmen des Leibes gerathen, Husten, schweren Athem und Keichen haben, die gebrauchen sich dieses Balsams innerlich, deßgleichen auswendig um die Brust täglich an der Wärme gestrichen, hierzu aber vermischt man ihn in bequeme *Unguenten* oder Salben. Den Urin, die verstandene Monats-Zeit oder *Menstruum* treibet er, wenn man davon etliche Tropffen in Wein oder andern bequemen Mitteln je und zuweilen einnimmt. Wieder die Würme im Leib von diesem Balsam auff dem Nabel warm gestrichen, dienet er trefflich, denn er tödtet die Würmer, hernach treibt man sie mit einer gelinden Purgantz aus. Das Rucken, Hüfft, Lenden und Nieren-Wehe, Schmertzen vom Podagra, wütende reissende Gicht an Händen, Knien und Füssen stillet und leget er; er wird aber in eine Salbe gebracht, wie folget: Nimm in kein Wasser gekommenes Cappauner-Schmaltz, 1. ℥. *Unguent. Dialthæa* und Rinder-Marck *an.* ℥ij. zerlasse es untereinander, darzu *miscire* ℥j. Dieses köstlichen Balsams, mit darzusetzung 1. Quintl. neuen Waxes zum Sälblein bereitet, damit warm die Schmertzleidende Glieder gesalbet. Die 3. und 4. Tägigen Fieber zu vertreiben, ist dieser Balsam eine ausbündige Artzney, nach Gelegenheit und mit Rath eines verständigen *Medici*, inn- und äusserlich genutzet. In der Pestilentz, wann die so genante Flöh-Bisse erscheint und ausschlägt, so soll man dieselbige Oerter mit einem rothen wollenen Tuch wol reiben, und dieses Balsams darüber streichen, so vertreibt er solche, und ist neben andern gebührlichen Mitteln die innerlichen Leibes gebraucht werden, diesem Gifft sehr widerständig. Hat jemand Zauberischen Gifft empfangen, der soll dasselbige Ort des Leibes, wo sich Schmertzen erzeigen, mit diesem Balsam wohl und offt warm salben, und

darbey gebührende Mittel *interne* gebrauchen. Denen jenigen, die durch *Phantastische imaginationen* und Einbildungen öffters so weit kommen, daß sie sich entleiben und verzweifeln, dienet dieser Balsam vortrefflich, wann davon unter die Nase und an die Schläffe gestrichen wird; darbey jeund zuweilen etliche Tröpfflein inwendig in einem Getränckе, worinnen Johannis-Kraut-Blümlein und Wachholder-Beere zerstossen ligen, einzunehmen; ingleichem soll der Patient schöne Licht-rothe, scheinbar- und glänzende Corallen an dem Halß auf bloßer Haut tragen. Zu Heilung und Genesung der *Rupturen* und Brüche, und derselben anhängenden Schäden, ist dieser Balsam unvergleichlich nutzlich. Für Kolben, Schlier, Strey, Fisteln, Krebs, Wolff, Oelschenckel, und allerley böse schmertzliche, faule, stinckende, Eytrige, tieffein und um sich fressende flüssige Schäden und Löcher zu heilen, ist dieser Balsam ein ausbündiges Mittel. Die Bein-Brüche, oder was sonsten an den Gebeinen zerknirschet ist, zu heilen, dienet dieser Balsam trefflich; ingleichem, wieder das Glieder-Schwinden, wann solcher in darzu dienende *Unguenta* vermischt und gebraucht wird. Offene Frantzosen-Schäden, wann solche vorher mit Waschung wohl gereiniget worden, heilet man auch mit diesem Balsam. Wann jemand ein Glied erfrohren hat, der ziehe erstlich den Frost heraus, welches geschicht, wann das erfrohrne Glied über Fahren-Kraut-Wurtzel oder Eichen Laub so im Wasser wohl gesotten, gebähet, und endlich darinnen gebadet wird, alsdann dieses Balsams des Morgens und Abends über den Schaden gestrichen, und wann der Schade offen, kan man nach desselben Reinigung, so etwan mit dem *lauament* dieses Balsams *phlegma* oder Wasser und dessen *Salis* geschehen kan, etwan *Croci martis*, der wohl und subtil *præpariret*, oder wo man dessen nicht haben mag, klein gepulverisirte Natter-Wurtzel drein streuen, und diesen Balsam forthin gebrauchen, der Schade heilet und geneset bald.

So

So ein Pferd jemand getretten, so heilet der Schade von diesem Balsam, wann er darzu gebräuchet wird gar bald.

Und wann einer von einem Hund gebissen, soll man den Schaden, mit diesem Balsam-Wasser und *Sale* waschen und reinigen, hernach mit diesem Balsam bestreichen und verbinden, so geneset er, jedoch so der Hund toll gewesen, müssen andere innerliche Mittel hierneben auch angewendet werden.

Alle Brandschäden heilet dieser Balsam, ja also, daß sie auch keine Narben hinterlassen, insonderheit wann der Brand zuvor wohl darauß gezogen.

Da jemand geschossen wird aus einer Feuer-Büchsen, es wäre mit einer Kugel oder Specke, oder das Pulver hätte das Fleisch hinweg gefressen, so machet dieser Balsam, wann der Brand gelöschet, abgelediget und ausgefallen, das Fleisch wiederum wachsend, und heilet den Schaden ohne sonderlichen grossen Schmertzen.

Würde man gehauen, oder sonsten beschädiget und verwundet, und die Waffen womit es geschehen, wäre mit schelmischer Vergifftung zugerichtet, und der Schade dardurch vergifftet. Item so einer mit einem Brod-Messer, Sänsen, Sicheln, Wintzereisen, Hobel-Eisen, Schneid-Messer, Zimmer-Arten, Mist-Gabeln, Pflug-Scharre, Schauffeln, Spillen, Schrothacken, Glaß, und dergleichen Waffen, die stets in der Erden gebrauchet, damit allerley vergiffte Thiere, verletzet und entzwey gestochen werden, versehret wird, dardurch offt eine Wunde tödtlich, zur Lähmung oder in eine treffliche Schwindsucht gehet, so verbinde solche Wund-Schäden täglich zwey mahl warm mit diesem Balsam, und gebührliche Wund-Pflaster übergelegt, so geneset nechst GOtt der *Patient* ohne alle Gefahr, dieser Artzney gleichen ist zu vergifften Wunden keine zu finden.

Auch alle innerliche Wunden und Versehrungen im Leibe, und deß Eingeweydes, und weite Wunden heilet er, und stillet

das Blutspeyen. Zu diesem Gebrechen nimmt man ihn im Getränck ein, auch nach Gelegenheit desselben Orts, auswendig übergestrichen.

Ein besonder *Arcanum* ist dieser köstlich und künstliche Balsam, ohne allen Schaden und Zufälle gut und gantz darzu in kurtzer Zeit zuheilen, alle frische Wunden sie seynd geschlagen, gehauen, gestochen, gestossen, eingegriffen, eingetretten, oder wie sich sonsten einige Wundschäden begeben können, ja wann gleich die Verwundungen in Armen, Händen oder Schenckel geschehen, Geleiche und Glied-Wunden, und ob schon die Adern, *Arterien*, Nerven und Sennadern, gar entzwey gehauen wären, es sey auch die Beschädigung, mit geflammten Wehren oder Waffen, darzu etwann in böser *Constellation* geschehen und tödtlich geachtet, oder daß sie sonst gar selten, mit besondern ausbündigen *medicamentis curiret* werden können.

Deßgleichen so einer etwann mit einem Splitter in ein Fuß oder ander Glied versehret wird, und wo einer Wunden oder Schaden Fleischzuziehen nöthig ist, soll er gebraucht werden, dann er in solchen Schäden Fleisch wachsend macht.

Ja über diß alles, so stillet er, allen Schmertzen und Weh-Tagen, so den Wunden und Stichen ankommt, er lässet auch kein Glied-Wasser gehen, wann er bald und warm in die Wunde gelegt wird.

In Summa, er ist zu allen Wunden, und was von Wunden kommt, und zu entstehen pfleget, gut, daß auch keine bessere Artzney zun Wunden ist, dann er allen *Accidenzien* und Zufällen, so solchen begegnen können, vorkommt. Wann man ihne zu solchen obgedachten Wundschäden will gebrauchen, muß er warm gemacht, und in die Wunden geträuffet, und mit Fäßlein von leinern Tüchern, bedecket, auch daß es stets in den Wunden feucht *Olei* bleibe, und nicht trucken werde. Item, daß man auch deß Balsams etliche, als fünff oder sechs Tropfflein auf ein-

mahl

mahl, zu unterschiedlichen Zeiten, deß Tages in Wein und ander Getränckе, auch wohl nach Umständen des Schadens Grösse, oder Gefährlichkeit, ihn sonderlich darzu bequemen und dienstlichen gekochten Wundtränckеn, dem Patienten zu trincken gebe, und wo es darzu nöthig zu seyn erachtet, gut *apodeldoch*, oder bewährte Stich-Pflaster überlege.

Hast du Scharten an den Lippen der Menschen, wann solche geschnitten und gebunden, wie sie seyn sollen, die heilet dieser Balsam auch gar geschwinde.

Ausbündig gut ist er zu den Nerven und Geädern, wann einem die Schwindsucht in ein Glied kommt, und die Glieder schwinden, auch wider die Auflauffung und Erhartung der Geleiche, deßgleichen gegen Schwachheit, Mattigkeit und Unkrafft der Knye und anderer Glieder. Item, wann einen Menschen der Schlag gerühret, daß ihme die Glieder lahm seynd, oder daß einem die Lähme kommt von Grimmen deß Leibs oder Colica, so wohl wann einem die Flachs-Adern, Span-Adern und Nerven gespannet, und gleich wie hinter sich gezogen seynd, dieselbe Oerter alle, schmiere man mit diesem Balsam, oder man vermische ihne in Menschen, Beeren, Fuchs oder wild Katzen-Schmaltz, und salbe deß Tages zwey oder drey mahl diese schadhaffte Oerter damit, so kommt man bald wiederum zurecht, und es wird gut.

Wären in einem Schaden Knöpffe oder Wartzen gewachsen, wie dann bißweilen aus Verwahrlosung des Wund-Artzes zu geschehen pfleget, dieselbige bestreiche man mit diesem Balsam täglich, wann man sonst den Schaden verbindet, oder lege genetzte Fasen in den Schaden, so benimmt er sie gäntzlich.

Deßgleichen wann die Schwämme, so an den Schaden offtmahls wachsen, sowohl auch die Wannen abgenommen werden, etwann durch das *filum arsenicale*, so heilet man den Schaden vollends, mit diesem *Balsamo* und gebührlichen Pflastern.

So einem Läuse in die Kleider kommen, so streiche man nur

dieses Balsams an etliche Oerter in die Kleider, so kriechen sie darauß und hinweg. Also verstehe auch, wann ein Mensch mit der abscheulichen Läuse-Sucht behafftet, daß er an dieselben Oerter, dieses Balsams schmiere, so werden sie gäntzlich vertrieben, dann kein Ungeziefer bey diesem *Balsam* bleiben kan.

## Würckliche Tugenden oder kräfftige virtutes, deß Salis oder Saltzes so aus der in der destillation dieses köstlichen *Balsami artificialis* hinterstelligen Remanentz gemacht wird.

So ist diß *Sal* oder Saltz dienlich, wider die Fäulung der Zähne, und des Mundes, man kans in Rosen-Honig vermischen, und drein streichen, auch in die darzu bequemen Gurgel-Wasser vermengen und gebrauchen.

Von der Wassersucht zu genesen, ist ein ausbündig Mittel, in zu derselbigen Kranckheit dienliche Artzney *miscirt* und eingenommen.

Die Würme so einem im Leibe wachsen, etwan von faulem Wasser so einer eingetruncken hat, oder die sonsten *ex putrefactione*, oder Fäulung kommen, zu tödten, dienet sehr wohl, wann mans einnimmt, etwann in Wermuth-Wein, oder in dem Wasser oder *Phlegma*, so in dieses Balsams *Destillation*, erstlich herüber gegangen ist, und in andern behörigen Mitteln.

Den Harn und Monat-Zeit der Weiber, treibt diß *Sal* oder Saltz, gewaltig fort, wann mans in Wein eintrincket, und ist der Blasen des Menschen sehr gut.

Das Phlegmatische unreine Geblüte wird durch diß *Sal* oder Saltz sehr gereinigt, wann es in andere Blutreinigung gemischet oder in dienlichen *Liquor*en eingenommen wird.

Wie dann auch gegen allerley Schmertzen der Glieder, als da ist das Zipperlein, an Händen, Knien und Füssen, auch Hüfftwehe, reissende Gicht, ꝛc. es dienet beydes bequemlich

einge-

eingenommen, äusserlich aber *resolvendo*, in andern dienlichen Mitteln übergelegt.

Wenn man sich verbrannt hat, so resolvir dieses Saltzes, in Froschleich-Wasser, und schlag es mit darein genetzten Tüchlein über, so wird die Hitze ausgezogen.

In allen Wunden und offnen Schäden ist dieses *Sal* oder Saltz als ein sonderliches *Præservativ* für allerley Zufälle, mit Ehrenpreiß-Wasser, oder in andern Wundtränckten eingenommen, gar nutzersprießlich, wie dann auswendig allerley, um sich fressende faule Schäden, und andere Wunden damit zu reinigen, und zur Heylung zu bequemen. Im Fall sich auch übriger Eyter, und faul Fleisch in Wunden oder Schäden erzeiget, soll man dessen *Salis* oder Saltzes allwege ein wenig in die Wunde oder Schaden legen, oder wanns zu einem *Liquore* resolviret, darein streichen oder überschlagen.

## Virtutes oder kräfftige Würckungen der Phlegma oder des Wassers, so von diesem köstlichen *Balsamo artificiali* in der Destillation herüber gestiegen ist.

Dieses *Phlegmatis* oder des Wasser, Morgens und Abends ungefehr ein paar Loth allwege getruncken, bekommt denen so *phtysin*, oder die Schwindsucht haben, gar wohl.

Denjenigen so mit seltzamen Phantaseyen und Einbildungen geplaget, dienets dawieder sehr nutzlich getruncken.

Desgleichen die Würme so ins Menschen Leibe aus *Putrefaction* oder Fäulunge wachsen, zu tödten, dawieder wird das Wasser, als ein besonders *Experiment* eingenommen.

In den Kranckheiten der Glieder, als *Chyragra*, *Gonagra*, *Podagra*, reissende Gicht, und dergleichen Wehetagen, zustillen, ists eine nützliche Artzney, äusserlich lauwarm, mit darein genetzten leinenen Tüchlein, über zu schlagen gebraucht.

wann

Wann einem nach der Aderlaß, der Arm schwindet, und mit todtem Geblüte unterlauffet, so soll man dieses Wassers fein warm gemacht, mit leinenen Tüchlein darüber schlagen, es hülfft gewiß.

Hat sich jemand auswendig verbraunt, so lege mans auch auf, wie jetzt gedacht so zeuchts solche Hitze aus, und befördert zur Heylung.

Wie dann auch wer an einem heimlichen Ort versehret ist, und die Hitze darzu geschlagen, und wann gleich Löcher darein gefallen seyn, so lege man nur dieses Wasser warm mit leinen Tüchlein über, es wird die Hitze daraus gezogen, und ist darnach der Schade leichtlich zu heylen.

Die Frantzosen-Schäden wasche man mit diesem Wasser, sie werden dardurch gar wohl gereiniget. Gleicher Gestalt auch also gewaschen die Fisteln und andere Chyrurgische Schäden, auch Wunden vom hauen und stechen, oder wie sonsten sie geschehen können, verursachet, Item nach Gelegenheit von diesem Wasser innerliches Leibs, bißweilen ein paar Löffel voll, auf einmahl gebrauchet, befördert sehr die Heylung.

Zu Genesung der Zerknirschungen der Beine und der Beinbrüche, ist diß Wasser bißweilen als des Tages zwey oder drey mahl getruncken, gar ersprießlich, insonderheit wann *præparirter* Wallstein, so auch Beinbruch genannt, darinnen genossen wird.

## Processus Compositionis Unguenti Sympathetici seu stellati: Item, Herculei vel Martis, der Waffen und Wundsalben.

Diese Bereitung deß *Unguents* ist am besten zu geschehen, wann die Sonne im Zeichen der Wage ist.

Nimm deß oben gemeldten *componirten* und gedistillirten Balsams 8. Unzen.

Moos

Moos das auf Menschen todten Köpffen oder Scheiteln die etwan erwürget, umgebracht, erstochen, erschlagen, erhenckt, geköpffet, gerädert, ꝛc. gewesen, und nicht von einem andern todten Kopffe, der in der Erden und im Beinhause gelegen sey, solch Moos muß im zunehmenden Mond, wann er in einem guten Hause, und es geschehe wann er im Hause *Veneris* (aber ja nicht in den Häusern *Martis* oder *Saturni*) wäre, ist am allerbesten, *Croci Martis*, deß allerbesten, so schön hoch roth und *Chimice* (jedoch ohne *aqua fort*, oder andere schädliche *corrosiven*) bereitet, und wie man ihn sonsten innerlich des Leibes gebrauchet, jedes zwo Untzen, Corallen die gar schön roth seynd, solche laß aufs aller kleineste reiben, eine Untz.

Die Wurtzel *consolida major*, auf Teutsch aber Großwall-wurtzel, Schmeerwurtz auch Beinwall genannt: Item die Wurtzel *Bismalua*, Ybischwurtz in teutscher Sprach geheissen, oder *de radice Hellebori nigri*, das ist, von der schwartzen Nießwurtzel, beyde wohl getreuget, jeder so viel als zwo welsche Nüsse groß, und aufs subtileste pulverisirt, und daß man dieser Wurtzeln, in dieser *Compositiõn* gebraucht, geschicht der Beinbrüche oder Zerknirschung der Gebeine halben.

Menschen-Schmaltz, das von einer gesunden Manns-Person, so etwan gerichtet, oder sonsten entleibet worden, und nicht das von einem an Kranckheit gestorben, genommen ist, 4. Untzen schwer von einem wilden Eber-Schwein, Schmaltz von einem wilden Bären, der auch ein Männlein sey, und je älter die Thiere gewesen, je besser und edler die Schmeere und Schmaltze seyn, und da es von den Datzen oder Klauen seyn kan, dasselbige ist am besten, dieses Schmeeres und Schmaltzes, jedes sonderlich in einem reinen Tiegel ob gelinder Glut zerlassen, alsdann in ein ander Gefäß, darein rother Wein oder frisch kalt Wasser sey, geschüttet, so fällt alle Unreinigkeit und Saltzigkeit da derer dabey wäre, davon zu Boden, und das reine Schmeer und

Schmaltz bleibt oben schwimmend, solches fein sittiglich wanns erkaltet ist, abgenommen, und jedes in ein sauber Geschirr gethan, hernach von jeglichem insonderheit genommen, 8. Untzen.

Aschen-Schmaltz, ist von einem Fische, 2. Quintl. Ochsen-Fett, so schön rein und weiß, Jungfrauen Honig wohl lauter, 2. Untzen, die pulverisirten Dinge mische wohl untereinander, und durch ein Sieb gerähden.

Alsdann mache einen reinen Mörsel wohl warm, thue erstlich das Schweinen-Schmeer, Bären-Schmaltz und Ochsen-Fett hinein, daß es wohl weich werde, dann das Pulver mählig nacheinander darein getragen, das Menschen-Fett samt den Balsamen, und Jungfrauen-Honig, immer nachgesetzet, und mit einem saubern Stämpffel wohl gestossen, so lange biß es wohl vermischet, und mit einander *lege artis* eine schöne Salbe werde, alsdann ist sie fertig, hebe sie darnach auf, in einer gläsern oder steinernen Büchsen, zu nothdürfftigem Gebrauche wohl zugemacht verwahret. Hätteste du diese Salbe lange, und sie wäre dürr worden, so geuß ein wenig rothen Wein darzu, feuchte sie damit an, und mische es mit einem Finger wohl durcheinander, so ist sie wiederum gut. Oder:

Verneue sie wiederum, mit Zusetzung deren in derselben *Compositon* gedachten Schmeer, Schmaltz und Fette.

# Gründlicher wahrhafftiger Bericht von der Art, Gebrauch und Tugenden gemelts Sympathetischen *Unguents*-Waffen und Wund-Salbe.

Erstlich solt du hiermit berichtet seyn, daß die *Cura* so die Sympathetische Waffen oder Wund-Salbe, verbringet, geschicht nicht (wie etwann die unerfahrnen Thoren meynen) durch Zauberey oder die schwartze Kunst, sondern sie geschicht aus sonderlichen Magnetisch anziehenden Kräfften von den Gestir-

nen

nen verursachet so dieses *Medicament* an sich hat, welche vermittelst der Lufft, der Wunden zugezogen, und vereiniget wird, damit die Spiritualische Krafft ihre Würckung vollbringen kan. So sage ich nun daß es geschicht durch Astralische und Elementalische Vereinigung, gleich wie die Wärme der Sonnen, mit der Erden, desgleichen auch die *Persicaria* mit der Kranckheit *Concordanz* haben, und wann die Sonne vergehet, so gehet auch die Hitze hinweg, also ists hiermit auch.

So seynd nun drey Dinge, die fast durch diese Salbe, solche wunderbarliche Würckungen verursachen. Zum ersten *Sympathia naturæ*. Fürs ander der Himmlischen Cörper *Influenzen* oder Einflüsse, so ihre Würckungen durch die Elementa verbringen.

Die dritte ist der Balsam, das ist die genesende Krafft, so einem jeglichen Menschen natürlich eingepflantzet ist. Derohalben heylet diß *Unguentum*, alle Wunden, mit was für einem Gewehr oder Waffen oder sonsten Materia sie gestochen, gehauen, oder sonsten der Schade geschehen, und auf was für Weise (jedoch daß die Nerven, *Arterien*, oder sonsten eins der drey principalen Glieder nicht beschädiget seynd) verleget wären, wenn man nur die Waffen hat, ob gleich der Patient viel Meil Wegs darvon abwäre, und dieweil sie zusammen ziehender, hefftender, erweichender und erneuerender Natur ist, so lässet sie nicht zu (wann das nur behörlicher Weise *applicirt* wird) daß einiger zufälliger Schade darzu schlage.

Nun wisse daß derjenige so einen beschädigten oder verwundeten Patienten heylen und genesend machen will, mit diesem Sympathetischen *Unguento* Waffen oder Wund-Salbe, wann einiger Mensch mit einem Waffen oder Gewehr auch etwann sonst mit Eisen, Stahl oder anderer Metall: Item Holtz, Stein oder womit es sey, verwundet oder beschädiget wird,

und man nun dasselbige Ding, damit solche Verletzung geschehen ist, haben kan, daß es mit dem Blute noch beflecket oder genetzet sey, so ists zu der Heylung am besten geschickt, könnte man aber solche gar nicht bekommen, so soll man ein ander Ding als etwann ein rein Eysen, Instrument oder ein Höltzlein oder Spänlein von Weiden-Holtz, oder sonst von guten reinem harten Holtz, das nicht wurmstichig nach Gelegenheit des Schadens, in den Stich oder Wunde stecken, und darinn bewegen, daß sich der Schade erneuere, schweißig und blutig werde, und solches Blut am Instrument, oder Holtz-Spänlein, hangen oder kleben bleibe, und je ehe man die Waffen damit man beschädiget ist, bekommen kan, je besser es ist, auch erkundige er sich fleißig ob der Schade gehauen, gestochen oder auf was Weise es geschehen ist, und wie er beschaffen und wie tieff er ins Fleisch gehe, welches man dann zum Theil am Waffen (so man es hat erkennen können, dann nach demselbigen müssen die Waffen (wie du hernach hören wirst) mit dem *Unguento martis*, Wund oder Waffen Salbe, geschmieret oder bestrichen werden.

Wenn man nun die Waffen, damit die Beschädigung geschehen ist, zu dir bringet oder du es bekommen hast, und du erfahren woltest, ob der Verwundte dieses Schadens halben, lebendig werde bleiben oder nicht, so thue also: Nemlich, daß du Blutstillungen, das ist *lapis Hæmatitis*, und rothen Sandel beydes gepulverisirt, in gleicher viele, untereinander reibest, und lasse die Waffen, so es Eysern oder Stählen, ob gelindem Feuer also erwarmen, daß du es kaum an der blossen Haut (wann du es dran halten) erleiden kanst, darnach jetztgedachtes Pulver, fein einzlich auf solche erwarmete Waffen, oder klinge geschüttelt, und eine kleine Weile liegen lassen, wann nun aus solchem Waffen alsdann blutige Mähler oder Zeichen schwitzen oder erscheinen, so stirbet der Patient dieses Schadens, lassen

sich

sich diese Zeichen aber nicht sehen, so kan er genesen, und ist ihme vermittelst Göttlicher Gnaden wohl zu helffen, und er bleibt wegen dieses Schadens lebendig.

Ferner so habe auch gute achtung, daß dem Patienten (wo immer möglich) das Blut allerförderst gestillet werde, dieweil solches in diesem Wercke sehr nöthig, und hoch-nutzlich ist, dann je eher man das Blut stillet, je besser ists, darzu dann sehr wohl dienlich ist, daß man mit einem Schwamm in Saltz-Wasser genetzt, den Schaden rein waschen, alsdann obgemeldtes Pulver vom Sandel- und Blutstein bereitet, darein streue, so stillet sich das Bluten alsbald, wiewohl sonsten das Moos von todten Köpffen gebrauchet, auch dißfalls eine gute Blut-Stillung ist, entweder daß man es in weiß leinenen, oder seidenen Tüchlein gebunden, in die Wunden oder Schaden lege, oder sonsten anders Pulver darein streue, etliche aber halten es darvor, es geschehe das Blutstillen nicht besser, als eben mit dem *Unguento Martis* oder Waffen-Salbe, damit man (wie hernach berichtet wird) die Waffen schmieret, so man dieselbige dem Patienten kan über den Schaden legen: Es befindet sich sonst auch in der *Experienz*, wann die Waffen mit dem *unguento martis* Waffen oder Wund-Salbe, geschmieret oder bestrichen worden, hat sich das Bluten deß Schadens alsbald *incontinenti* auch geleget und gestillet.

Hiernach muß nun der Schade, oder die Verletzung erstlich mit deß Patienten Urin, oder sonsten mit einem Saltz-Wasser, auch wohl nach Gelegenheit mit Wein wohl ausgewaschen, und ferner rein gehalten werden. Wäre auch der Schade groß, und sehr sorglich, soll er alle Morgen gereiniget, und also wie gesagt, wieder gewaschen, doch ist des Patienten Urin darzu gebraucht besser, als sonsten andere Saltz-Wasser oder Wein. Begebe sichs auch daß ein solcher Schade ehe du ihn zu heilen bekommst, allbereit schwüre, so soll man aus solchen Schaden den Eyter fleis-

sig austrucken und wischen, und wie gesagt rein waschen, daß er einen frischen Grund bekomme, und allwege also den Schaden oder Wunde vom Eyter und aller Fäuligkeit rein halten, und Abends und Morgens säubern, wie dann auch in dem Schaden allbereit gail oder wild Fleisch gewachsen oder wüchte, so beitze es aus mit gebrannten Alaun, wie gebräuchlich und darnach wie gesagt mit dem waschen *procedi*ret. Nach der Waschung aber soll und darff man die Wunde oder Schaden nicht hefften, wie etwan sonsten bey Balbierern gebräuchlich, der Schade sey auch gleich so lang oder groß, als er immer wolle, auch soll man dem Patienten sonsten gar keine Pflaster, oder dergleichen Wund-Artzneyische Dinge auf den Schaden legen, sondern solchen vorher mit saubern gar reinen Tüchlein alle Morgen nach deß Schadens Grösse, oder nach Gelegenheit etwan einer Hand breit groß in deß Patiententen Urin, oder Saltz-Wasser, oder nur in frischem laulichten Brunnen-Wasser, fein genetzet darauf legen, wäre aber der Schade ein Stich, oder sonsten eine solche Verletzung, die durch und durch oder durchaus gienge, so muß man oben und unten deß Schadens deren genetzte Tüchlein überlegen, und darüber mit einer solchen reinen leinen Binden verbinden, damit keine Unreinigkeit darein oder darzu komme.

Nun *procedir* weiter also, bestreiche, salbe oder schmiere die Waffen so du sie hast, mit dem *unguento martis*, Wund- oder Waffen-Salbe, dann je bälder man die Waffen hat, und je eher man dieselbige mit solchem *unguento* salbet oder bestreichet, und es folgender Gestallt verbindet, auch gebührlich in Verwahrung und Achtung hält, je bälder heilet und geneset man den Verwundeten oder Beschädigten. Ja wären solche Waffen, vom Schaden oder Blut noch warm, und es alsbald mit dem *unguento* bestrichen würde, so heilet der Schade mächtig sehr, und geneset gar bald, solche Bestreichung, Besalbung oder Beschmierung der Waffen aber, muß dem Orte der Waffen damit sie ins

Fleisch

Fleisch oder Leib gegangen, und solches an den Waffen zu erkennen sey, zu entgegen, und auf beyden Seiten, sowohl an der Schneide als Spitze nach dem es ein Hieb oder Stich ist, geschehen, als zu verstehen, nach deme die Wunde oder Schade gemacht ist worden / also schmieret man das *unguentum* oder Salbe etwan mit den mittelen Finger oder mit reiner Baum-Wollen, herauswärts von der Wunden aus, auf dem Waffen wie dasselbige aus dem Leibe oder Fleische gekommen, so weit oder tieff der Patient damit versehret, und beschädiget, oder das Blut daran zu erkennen ist, und ein wenig etwas darüber: Nemlich ist der Schade ein Stich, so bestreich mit dem *unguento* die Waffen, so tieff als du daran spürest, daß es ins Fleisch oder Leib gegangen, von der Spitz aufwärts, nach dem Creutze, und hefte zu, an allen vier Seiten der Waffen mit dieser Salben. Wäre es aber ein Hieb oder Schnitt, so bestreiche die Waffen, von der Schneide aufwerts, nach dem Rücken zu, so tieff als es ins Fleisch oder Leib gegangen, und wie mans am Waffen am besten erkennen kan, mit diesem *Vnguento* oder Salben. Könntest du aber nicht wissen, ob der Schade gehauen oder gestochen, auch nicht zu erkennen, wie weit oder tieff die Waffen ins Fleisch oder Leib gegangen wären, oder die Waffen gar nicht mehr blutig wären, so must du die Waffen gantz und gar über und über, ausgenommen an der Handhabe, salben und bestreichen mit dem *Vnguento martis* Wund oder Waffen-Salbe, wüste man aber ermelte Ursachen, so ists gnug denselben erkenneten Ort *Vngiren*. Wilt du auch den Patienten bald heylen, so salbe oder bestreiche die Waffen offtmahls mit diesem *Vnguento*, jedoch ists zwar sonsten nicht nöthig, es täglich zu salben, sondern nur etwann den dritten, vierten oder achten Tag, nachdem der Schade groß oder klein ist, ja du möchtest auch gleich die Waffen nur einmahl mit dieser Salbe schmieren, und es nachfolgender Weise, verwahret behalten, es heylet der Schade gleichwohl, mag über dieses der Artzt noch wissen, je härter oder fester diese Salbe oder *Vnguentum* an die Waffen angestri-

chen

chen wird, je reiner der Schade von Grund aus heilet. Wann nun angedeuter Manier nach, die Waffen also mit dem *Unguento* oder Salben bestrichen, so bewinde es fein, erstlich mit einem reinen Pappier, darnach darüber mit ungemaculirtem rein gewaschenem trucknen oder treugen leinenen Tüchlein, herum gewunden, und mit einem Zwirnen oder Seidenen Faden angebunden, damit ja kein Staub, oder sonst andere Unreinigkeit, so wohl auch keine Lufft darauf kommen möge, und behalte nun die besalbete oder bestrichene Waffen fein an *temperirter* sauberer Stätte, die nicht gar zu heiß oder gar zu kalt, jedoch daß es mehr warm als kalt sey, und lege oder setze die Waffen also und dergestalt, daß die Schneide wann der Schade ein Hau, Hieb oder Schnidt, und die Spitze wann der Schade gestochen, eingetretten oder drein gefallen, ꝛc. über sich stehe, und ist auch nöthig diese Auffachtung zu haben, daß die Waffen vorwarts und nicht rücklings stehen oder liegen: Und sintemahl wie verständige Aertzte und vernünfftige Menschen wissen, daß nicht wenig, sondern gar der Genesung halben daran gelegen, daß ein Patient vermöge eines guten Regiments in essen und trincken, die Zeit seiner Schwachheit, sich mäßig und sonst wohl nach einem ihme ziemlichen Regiment oder Diet, verhalte, auch über Diß allerley süchtige Speisen, als Erbsen, Bohnen, Zwiebeln Knoblauch, Sauerkraut, Gänse, Enten, Haasen, Schweine und gereuchert Fleisch, auch etliche Art Fische, und was der süchtigen Speisen und Kost mehr seynd, vermeide, den Wein auch mäßiglich trincke, wie sonsten ein Patient, der mit einer andern Leibs-Schwachheit beladen, dann wann er der süchtigen Speisen isset, und sich im trincken nicht mäßiget, so geschwillet ihme die Wunde, oder der Schade und er bekommt grossen Schmertzen und Wehetagen, auch wächset wild Fleisch im Schaden, welches sonsten wo er sich rechtmäßig verhält, im geringsten nicht geschicht. Es wäre noch ein und anderes hierbey anzuführen: weilen aber solches zu weitläuffig werden möchte, so wird der Uber-Rest biß zu dem zweyten Theil der Oeconomischen Schatz- und Kunst-Kammer verspahret.

## Unvergleichliches Præservativ, daß einem keine Schlange noch ander gifftig Thier beschädigen noch verletzen kan.

Zerlasse Campher in *Oleo Petroleo*, und schmiere damit Hände Füsse und andere Oerter, wo die Haut bloß ist, oder wo dergleichen gifftige Ungeziefer durchdringen und verletzen können; so magst du sicher und ohn alle Sorge mit ihnen umgehen und handthieren.

## Wann aber jemand unpræservirt von denen Schlangen oder andern gifftigen Thieren wäre vergifftet und verletzet worden, der bediene sich nachfolgendes *Experiments*.

Man nehme vom *Spiritu & Sale Fraxini*, welche beyde aus dem Eschen-Holtze und dessen inneren Rinde *per destillationem chimicè* fleissig und gerecht bereitet worden, mit einem guten *Theriac*-Wasser in Wein oder Eßig, oder andern bequemen Sachen nach Gelegenheit der Zeit und des Patienten, ein, und schwitze wohl darauf, säubere auch mit solchem *Spiritu* den beschädigten Ort, und streiche das aus diesem Holtz und Rinden gebrannte Oel darein.

## Ein anders.

Wann jemand von einer Schlangen verletzet worden, so folgt Geschwulst, das Gifft laufft zur Seiten, der Athem bleibt aussen, und ist also der Schade tödtlich: derowegen höchst-nöthig, daß man stracks das Gifft ausziehe, und die Wunde heile, mit nachfolgend ausbündiger Salbe: Nimm *Terræ sigillatæ*, *armenischen* wohl-gewachsenen *Bolum*, *an* ℥j, *Campher* ℈. *s.* Agtstein-Oel, so viel man darzu nöthig hat, und mache aus diesen allen ein Sälblein, streiche es über den Schaden, auch Tüchlein darmit bestrichen und aufgelegt, so wird das Gifft vom Grund aus ausgezo-

gezogen, und hernach die Verletzung mit einem guten Stich-Pflaster, oder *op:ldoch Theophrasti Paracelsi* vollends geheilet.

*Item.* R. Flöh-Kraut, lege es in kaltes Wasser, lasse es 3. Stunden darinnen ligen, binde es auf den schmertzhafften Backen, biß es anfängt zu erhitzen; wann es nun gleichsam entbrandt wird, so nimm es herunter, und vergrabe es in den Mist.

## Magische Cur / wider das Rotlauffen und Brand.

Man fängt im Martio einen Haasen, streifft ihm das weisse Schwäntzlein ab, und läßt ihn wieder lauffen; Dieses Schwäntzlein bindet man über den Brand-Schaden, vor das Rothlauffen aber, trägt mans am Hals.

## Contra-Epilepsiam.

℞. Weggeworffene Silber-Schlacken, *pulverisire* sie, gieß darüber *destillirten* Eßig, laß seine *Tinctur* in gelinder Wärme ausziehen, *filtrire* den Eßig durch ein Fließ-Papier, und lasse ihn *evaporiren*, hernach *edulcorire* ihn mit *purificirten* Mayen-Thau-Wasser, und endlich *rectificire* ihn mit ℥. *Dos.* 2. biß 3. Gr. in *Aqua epileptica.*

## Magische Cur / wider das Fieber.

Schneide dem Patienten die Nägel an Händ und Füssen ab, thue sie in ein Tüchlein, binde solches einem lebendigen Krebs auf den Rucken, und laß ihn wieder im Wasser seinen Gang marschiren.

## Wider die Felle in den Augen.

Nimm einen neuen Topff, thue einen schwartzen Katzen-Kopff darein, und brenne ihn zu Pulver; blase dem Patienten von solchem Pulver etwas weniges in die Augen, so gehen die Felle hinweg.

Roth-

## Rothlauffen-Sälblein.

℞. Silber-Glett, gieſſe darüber 3. Finger hoch recht ſtarcken Wein-Eßig, und laß es über Nacht ſtehen; ſethe folgenden Morgen den Eßig davon ab, und vermiſche ſolchen mit eben ſo viel Roſen- oder Baum-Oel, recht wohl untereinander, biß es ein graues Sälblein wird; mit ſolchem beſtreiche den entzündeten Schaden.

## Treffliche Salbe zu erfrohrnen Füſſen.

Röſte weiß-geſchabte Ruben in Gänß-Schmaltz, biß ſie braun werden, winde und zwinge ſie durch ein Tüchlein in kalt Waſſer; wann ſolches geſtanden, ſo nimm es behutſam von dem Waſſer, und *applicire* es.

## Wider das Tertian- oder 3. Tägige Fieber.

Nimm Broſamen von Rocken-Brod, thue darzu eben ſo viel Honig, ſamt etlichen Spinnen-weben, ingleichem ein wenig Saltz und Wein-Eßig, hacke und vermiſche es wohl untereinander, und binde ſolches dem Patienten, ehe das Fieber kommt, auf beyde Pulſe an den Armen, und zwar auf die bloſſe Haut, mercke aber, in welcher Stunde es aufgebunden wird: dann nach 12. Stunden *accurat* muß es wieder abgenommen, und in ein flieſſend Waſſer geworffen werden; Solte das Fieber aber ſich wieder anmelden, welches wenig oder faſt niemahls geſchicht, ſo wiederhohlt man es noch einmahl.

## Die Hüner-Augen zu vertreiben.

Nimm *præparirten* Todten-Kopff unter grün Wachs vermiſcht, formire nach der Gröſſe des Hüner-Augs ein Hütlein darüber, (man muß aber vorher das Hüner-Aug vorſichtig beſchneiden) lege ſolches darauf, verbinde es mit einem leinenen Tüchlein, und laſſe es 20 biß 21. Tage darüber liegen. *p. c.*

## Contra Suffocationem Matris, oder wieder das Mutter Aufsteigen.

Man legt nur grosse Kletten-Blätter inwendig in die Strümpffe auf die Sohlen, und geht mit blossen Füssen darauf.

## Hermetische Cur in allerhand Durchflüssen und rothen Ruhr.

Nimm ½. Quintl. *Flor. Martis* in rothen Wein ein, und repetire solches alle 8. Stunden.

## Magische Cur in der rothen Ruhr.

Henge gelbe Calmus-Wurtzel, im May gegraben an den Halß; sie muß aber die Gegend des Magens berühren.

## Wieder den Blut-Gang / wie auch den Krampff.

Man trägt ein ziemliches Stück des *Gladioli Lutei*, oder gelben Schweffels, wie er an sich selbst ist, bey sich.

## Wieder den tobenden Wurm am Finger.

Lege einen lebendigen Regen-Wurm auf den schmertzhafften Finger, und lasse ihn darauf ersterben. Oder zerstosse etliche dergleichen Regen-Würmer, und leg davon etwas etliche mahl über den schmertzhafften Finger.

## Uberbeine zu vertreiben.

Schlage eine Bleyerne Kugel, mit welcher ein Mensch oder Thier erschossen, in die Runde, so groß es sich thun läßt, und binde solche auf das Uberbein, es vergeht gewiß.

Das

## Das Gesicht frisch zu behalten / in schweren Kinder Blattern.

Hänge Rauten-Wurtzel auf die blosse Haut an Halß, thue auch darzu Scabiosen-Wurtzel.

## Wieder langwierige Fieber.

Thue eine grosse Creutz-Spinne in eine Nuß, hänge sie dem Patienten (doch daß es ihm nicht wissend sey) etliche Tage lang an den Halß.

## Wieder das vier Tägige Fieber.

Binde dem Patienten *Ranunculum*, zu teutsch, Hanenfüß, auf beyde Pulse, kurtz vorher ehe der *Paroxismus* kommt, laß solches 24. Stunden darauf liegen, nimm es jedesmahl, und verbrenne es; solches thut man zu dreyen mahlen.

## Oder:

Wenn das Fieber kommen will, so schneide in ein warmes Brod unten im Boden ein rundes Loch, und gieß eine gnugsame Portion starcken Brandewein darein, lege das Brod alsdenn mit dem Loch auf dem Nabel, so warm es zu erleiden, lasse es (so lange der *Paroxismus* dauret) darauf liegen; alsdenn nimm es ab, und gibs einer Sau zu fressen, entweder in Futter, oder besonders.

## Wieder das Schwinden der Glieder / ein unvergleichliches Mittel.

Denjenigen Ort, welcher schwindet, muß man in der Stunde, wenn der Mond ins Wachsen tritt, mit einem Laß-Eisen schrepffen, ein gerecht Wund-Holtz nehmen, und solches mit dem Blut wohl netzen, darnach aus einem Rad (welches nie mit Wagen-Schmier, sondern mit Schmeer ist geschmieret worden, E. g. Mühl-Räder) etwas Schmeer nehmen, dar-

ein das blutige Holtz tuncken, und gleich in der Stunde, wenn sich der Mond wechslet, in einen fruchtbarn Baum schlagen. So bald nun das Holtz verwachsen, so bald hört auch das Glied auf, zu schwinden.

## Die Wartzen zu vertreiben.

Schabe erstlich die Wartze blutig, hernach schneide aus einem Porssdörffer Aepffel mit einem scharffen Messerlein die Wartze aus, laß das Blut in das Wartzen-Löchlein des Aepffels, truck die ausgeschnittene Aepffel-Wartze wieder darauf, jedoch daß sie nicht wieder heraus falle: Lege den Apffel an einen faulenden Ort, oder Mist; so bald fängt die Wartze an zu vergehen.

## Wieder alte Schäden.

Wickle eine frische Birckene Rinde um den Schaden, so heilet er, wenn er schon viel Jahr alt wäre, nicht nur an jungen, sondern auch an alten Leuten; dieses ist die inwohnende Eigenschafft, so die Bircken-Rinde verborgener Weise bey sich führet, wieder die alten Schäden.

## Senechton Theophrasti.

Man nehme eine sehr grosse Krötte, und scheide das Gifft von ihr, und lässet sie etwas trocken werden. Hernach ziehe man ihr die gantze Haut ab, und lasse sie an der Lufft trocknen. Eine solche Haut auf eine Pestilentzische Beule geleget, ziehet das Gifft heraus, das Gifft scheidet man wieder von ihr, und legt die Haut wieder auf die Beule und so fort *repetirt*.

## Sympathetisch und zugleich Antipathetische Cur der Pest.

Man nimmt einen gedörrten Scorpion auch so schwer Cölnische Fette Kreiden, und ingleichem Gewicht laugen Cyprischen

Pfeffer

Pfeffer, stösset ein jedes besonders, und gibt dem Patient-Menschen davon 30. Gran in Wein, doch wohl verdeckt, so macht es starck schwitzend. Von diesem Pulver 12. biß 14. Gr. in hitzigen Fiebern eingeben, und wohl schwitzen lassen. Dienet trefflich.

In Pest-Zeiten alle 14. Tage eine *Dosin* eingenommen, und die Hände sammt dem Antlitz mit Lemonien-Safft überschmieret, ist das höchste *Præservativ*, nechst GOtt.

## Im August-Monath die Frosch-Crone zu erlangen.

Nehmlich, man nehme einen Bocks-Schlauch und werffe denselben in eine Pfitze wo viele Frösche sind, so sammlen sich alle Frösche um den Schlauch, der Köntg aber setzet sich oben darauf, alsdann muß man mit einem Blaß-Rohr den Frosch-König mit den Pulß herunter schiessen, so bleibt er mit den Pulß oder Pfeil liegen, und die andern Frösche eilen alle davon. Die Crone soll dienen die Schätze zu entdecken, die Hexen zu kennen, und dem Gifft zu wiederstehen.

## Magischer Weise einen Schatz graben.

Von einem *Æquinoctio* biß zu dem andern, ist der Schatz im steigen, und muß man in jedem Monath achtung geben, auf den 13. Tag nach dem Neu-Mond. An solchen 13. Tage frühe, so bald es 6. geschlagen hat, soll man anfangen zu graben, und wieder aufhören, ehe die Stunde 9. schlägt. Wann nun in denen 3. Stunden der Schatz nicht gegraben und gehoben wird, so lässet man alles stehen, und in solchem Stand, biß den andern Monath, wiederum an eben den Tag und in eben der Stunde abermahl fortgegraben, und so fort *continuiret*, biß man auf den Grunde kommet.

Wann

## Wann einem ein Vieh bezaubert worden / und schwindet.

Solches Vieh mit *Stercore humano* überschmieret, wirds zum ersten mahl nicht besser, wiederhohlet man solches 2. biß 3. mahl, auch öffter. *p. e.*

## Antipath. Cur wider den Hexen-Schuß.

Wem dergleichen wiederfahren, der gehe im Frühling zu einem Holunder-Baum, löse die Rinden an dem Stamm gegen Orient, so viel als nöthig ist auf, und bohre ein Loch in den Baum, zuvor aber muß er seine Nägel an Händen und Füssen beschneiden, *item* etwas von denen Haaren unter den Achseln, Augenbraunen, Poder, Haupt ꝛc. zusammen nehmen, auch von seinem eigenen *Stercore*, welches man alles zusammen in ein roth Tüchlein thut, hernach in das gebohrte Loch stecket, und solches Loch mit einem wohl-passenden Dorn-Busch-Zapffen verspündet. Hernach die Rinde wiederum darüber ziehet, und mit der Erden so um die Wurtzel herum, verschmieret und überziehet. Du wirst Wunder sehen.

## Wider grausame Zahn-Schmertzen.

Frühe vor der Sonnen Aufgang zu einem Weiden-Baum gangen an einem Freytag, und an der Seite gegen Orient von der Rinden etwas die Helffte ablösen, und aus dem Stamm einen Splitter heraus schneiden, mit demselben das Zahn-Fleisch sticheln, biß der Splitter blutig wird, alsdenn solchen wieder an seinen alten Ort eingedrucket, die Rinde wieder wohl darüber gezogen, und mit der Erden, die unten an der Wurtzel ist, überschmieret und also verwachsen lassen. *p. e.*

## Die Früchte von denen Raupen zu befreyen.

Man gehet am Charfreytag zu denen kostbaren Bäumen, bohret

bohret schrech hinab ein Loch biß an das Marck in den Baum, lässet gerechtes Baum-Oel darein lauffen, und verschlägt das Loch mit einem wohl passenden Zapffen von dem Busch.

## Daß die Ameisen nicht auf die Bäume lauffen.

Man machet mit gerechtem Baum-Oel einen breiten Strich um den Stamm deß Baums, und überstreuet denselben mit klar gestossenen Kohlen von gutem Holtz. *p. e.*

## Magischer weiß zu erfahren / den Punct des Voll-Mondes.

Setze einen Becher voll Wasser dahin, wo die Lufft darzu kan, und gib wohl achtung auf die Bewegung: dann in dem der Mond voll wird, laufft das Wasser über.

## Die Colic. auf Sympath. Astralische Art geschwind zu curiren.

Wann die Sonne in den Scorpion gehet, welches dann geschicht im Octobr. an denselben Tage soll ein Mann auf einen starcken mit Eicheln wohl versehenen Baum steigen, und die Eicheln abzwicken, in einen Sack thun, damit sie die Erde nicht berühren, welche ihnen sonst ihre lüfftig-zertheilende Krafft benehme. Wann nun jemand den *Paroxismum* bekommt, der stosse einen solchen Eichel-Kern, doch ohne Schaale, zu Pulver, und gebe ihm solches Pulver in laulichten Wein ein, und halte sich warm.

## Sympathetische Cur der faulenden Lungen.

Nimm die frische Lunge eines frisch-geschlachteten schwartzen Kalbes, hacke sie geschwind gantz klein, thue das zerhackte in einen neu-verglaßurten Hafen, und thue darauf ein Maas guten alten Wein, samt 8. Loth feinen gestossenen Zucker, und verkleibe

kleibe den Hafen sehr wohl mit dem Deckel, setze solchen zum Feuer, und lasse alles gantz gelinde einkochen, daß es zu einem *Syrup* wird. Davon Morgens und Abends einen Eß-Löffel voll gebrauchet.

## Wann einem das Rohr verderbet wird / daß man nichts accurates mehr damit schiessen kan,

nehmlich einen Weydmann gesetzet.

So wische solches mit einem reinen Tüchlein aus, von oben biß unten durch und durch, und hänge das Tüchlein an einen Asperle Baum, so wird der Banner immerdar zittern.

## Den Nagel zu treffen auf der Scheibe.

Mache einen guten Magnet zu Pulver, ein gerechtes Wißmuth Ertz, und *Auripigment*, alles zu Pulver *ana*, mische alles wohl untereinander, thue so viel als alle 3. im Gewicht haben, *granulirt* Bley darzu, inzwischen läßt man einen Tiegel glühend werden, und trägt *per partes* die *Mixtur* hinein, lässet sie eine gute Stunde im Fluß stehen, hernach Kugeln daraus gegossen. Es geschiehet solches am besten, wann der Mond im Schützen laufet, und 3. Schützen-Tage nach einander stehen, auch insonderheit *dies martis* eintrifft, und daß der Guß in *hora martis* mit geschehe.

## Schlangen aus einem Hauß verbannen.

Man halte nur einen rothen Hahn im Hauß.

## Oder:

Einen Stock von Eschbaum bey sich geführet, wird einen keine Schlange antasten, nur einen Crayß um die Schlange gemacht, so bleibt sie ligen.

## Sympath. Weise ein hohes Alter zu erreichen.

Erwähle hierzu einen frischen und grossen Esch-Baum, und

im

im Herbst um das *Æquinoctium* unten herum die Erde aufgegraben, und in die Wurtzel in verschiedenen Oertern Löcher gebohret, und Zapffen welche in der Mitten mit einem *subtilen* Bohrer durchbohret, in die Löcher geschlagen, und an die Zapffen-Flaschen gelegt, welche enge Mündung haben, und sehr wohl verfüttert, daß nichts unreines von aussen hinein kommen möge. Hernach verwirfft man das Loch wieder mit demselben ausgestochenen Erdreich, und lässet solches alles biß auf den Frühling stehen. Alsdann nimmt man es heraus, und ziehet den Safft übern Helm, und reintget ihn von denen *Fecibus*. Von dem *rectificirten* Safft nimmt man alle Morgen nüchtern einen Löffel voll *p. c.*

## Sympath. Cur durch die Mumia.

Wann einer *contract* wird, Reissen in Gliedern hat, und das Fleisch schwindet, so binde man nur eine weisse Bürckene Rinde um dasselbe Glied, und lasse selbe 24. Stunden darauf ligen. Hernach Abends und Morgens mit folgenden *mumien* Geist wohl überschmieret, so wird das Reissen nechst GOttes Hülffe vergehen, und das Fleisch wieder wachsen.

℞. Ziegel-Oel *i. e. Oleum Philosophorum*, giesse solches in eine wohlbeschlagene gläserne *Retorte* über ungelöschtem Kalch, daß er es alles einsauffe, hernach *destillire* es aus offenen Feuer herüber, so ist das Oel gereinigt und geschärfft, habe bey der Hand ein ½. ℔. *Mumiæ*, und giesse darauf *partes* obiges Oels, biß die *Mumia* völlig davon gesättiget ist, und naß bleibet, alsdann giesse darüber einen *Spir. Vini tartarisatum*, daß er 8. quer Finger darüber stehe, so ziehet es die Tinctur aus, das ausgezogene giesse ab, und schmiere damit das gebrechl che Glied, biß es wieder gut wird. *p. c.*

## Eine Metallene Sympath. Ruthe.

Die *Fabrica* ist wohl recht Magisch, *electrisch* und *Sympa-*

*thetisch.* in ♂ ☉ ♃ schmeltze ein Theil Gold und 3. Theil fein *præparirt* Zinn zusammen. Wenn die ♂ ☿ ♉ kommt, so schmeltze zusammen 3. Theil hochgereinigtes Kupffer und *Speauter, an.* 3. Theil, samt einem Theil *reguli* ♂ darunter ein Magnet seye. Dieses alles ziehe wann sie zusammen gegossen worden sind, zu einem Drath, und formire daraus eine Ruthe, oder giesse sie in 2. Fliegel, und richte sie zusammen, wie einen Proportional-Circul, und gebrauche ihn zu der Magnetischen Ruthe.

## Ein Magnetischer Compaß zu Entdeckung der Schätze und Ertzen unter der Erden.

Hierzu wird erfordert ein aus dem *plusquam perfecto* gemachter Magnet mit der *prima materia*, woraus alle Metallen wachsen, mit diesen muß der Magnet des Compasses gestärcket seyn, und um den Compaß stehen, nach richtiger Austheilung aller 7. Metallen *Caracteren*. Wenn man nun an einem Ort wissen will, was für Metalle am meisten bey einem Schatz oder bey einem Ertz unter der Erden, so gehet man mit dem Compaß an den Ort, welchen die Magnet-Ruthen angedeutet hat, daß allda unter der Erden etwas vorhanden. Stecket nach dem *Perpendicul* den Fuß allda ein, legt von jedem Metall ein Stuck eines so schwer, als das andere, auf seinen gehörigen *Caracterem*, so laufft die Nadel herum, und bleibet auf demjenigen Metall, welches unter der Erden *prædominiret*, still stehen. *Satis est, non plus ultra.*

## Zwischen zechenden Leuten geschwind ein Antipathetisch Stück und wiederum bald eine gute Verständnuß zu wege zu bringen.

Wenn Mars in seinem Hauß *exaltiret* ist, so sammle man den rothen Nessel-Saamen, und thue etwas davon in die Kanne, woraus die Zechende trincken, *mirabilia videb.* Wann aber

aber wieder Friede werden soll, so werffe man unter den Tisch Kräuter und Blumen, welche pur allein von der gütigen *Influence* des Jupiters beherschet werden, alsdenn wird Fried.

## Magischer Weise den rechten aufflößenden Geist des gerechten Mayen-Thaues zu erlangen.

Man nehme von den Döpffer einige an der Sonnen getrocknet aber ja nicht gebrennte Schüsseln. Diese setzet man alle Tage im Monath Majo unter den blauen Himmel, damit der Thau häufftig drein falle, jedesmahl lässet man solche zu Hauße trocken werden, und wird solches Werck biß *med. Junii* fortgetrieben. Hernach zerbricht man die Schüsseln zu kleinen Stücklein, und thut sie in eine *retorte* vom Glaß, und *destillirt* sie also für sich, wie einen Saltz-Geist, so erhält man das Saltz des Thaues samt seinem Geist, welcher also geschärfft, denen Gewächsen, Mineralien und Edelsteinen die *Tinctur* auszieht. *p. e.*

Wann die ☉ in Widder tritt, sticht man die Liebstöckel-Wurtzel aus, und hängt solche *Loco amuleti* am Halß. Vertreibet *Atrophyam.*

## Von der Sympathet. Cur derer Wunden.

Dieses geschicht durch das *Sympathet. Astralische* Pulver, welches aus den blauen Cyprischen Vitriol gemacht wird, wenn die Sonn im Julio durch den Löwen ihren Lauff hält, als wenn gedachter Vitriol an die helle, klare Sonne zu *calcinir*en gesetzt wird, worbey wohl in acht zu nehmen, daß keine trübe Wolcke darüber fahre, welche das gantze Werck vernichten kan. Man kan 2. Teller mit solchem Vitriol an die Sonne setzen, und lasse sie 40. Tage mit guter Obsicht stehen. Nach 30. Tagen thut man zu dem einen Teller etwas Gummi-Tragant,

mischt solches wohl untereinander, und lässet es hernach noch 10. Tage *calciniren*. Dieser jetzige Vitriol dienet zu denen beinbrüchigen Wunden, welcher sie wiederum aneinander hefftet und bindet, der andere aber ohne Tragant gehöret nur zu denen Wunden, die nicht beinbrüchig sind.

Ist ein Mensch verwundet, es seye an welchem Glied es immer wolle, so tunckt man ein sauber leinen Tüchlein in die Wunden, biß an den untersten Grund derselben, welches gar wohl zu beobachten ist. Wann nun das Tüchlein gedachter massen eingetuncket worden, und aus der Wunden Blut gefasset hat, so wirfft man ein wenig von diesem *Sympath.* Pulver darauf, wickelt es zusammen, und trägt es an einen laulichten Ort, als im Schubsack, Beutel, ꝛc. Keine Hitz auch keine Kälte muß darzu kommen, sonsten spühret der Patient grossen Schmertzen. Auf solche Weise kan der Patient *feliciter curiret* werden, wann er auch etliche Meilen von einem ist, Wann man nur das blutige Tüchlein hat: *contrâ dolores dentium* dienet es auch. Man stichelt den Zahn biß solcher blutet, alsdann auf das Höltzlein Pulver gestreuet, und *procediret*, wie gedacht. *p. c.*

Gleichwie nun durch die *Sympathie* allen Gliedern geholffen werde kan: Also kan auch durch die *antipathie* den Gliedern ihre *facultas* gar genommen, *corrumpirt* und mit Kranckheiten *inficirt* werden, nachdeme man mit der *Mumia* desselbigen Glieds handlet, als so man die *extrahirte mumiam* vermischt mit andern gifftigen Thieren, oder Gifft, und sie darinnen verfaulet oder das mit andern vergifften *inficirten mumien* von krancken Thieren oder Menschen vermischet, und sie beede in ein *herbam transplaniret*, und in stetem wachsen erhalten wird, so wehrt der *morbus* auch stets. So man aber durch die *Sympathie* die Glieder, daraus die *mumia extrahirt*, in ihrer *facultat* mehr bekräfftigen, und stetig in wachsen der wehrender Natur erhalten will, so

solle

solle man auch dergleichen die *mumiam extractam* stets *vegetiren*, nach Gelegenheit des Glieds, als *temperate* in einer Aichen, oder dergleichen gesunden Baum, als Eschen, und dergleichen häfftig zuerwachsen, aber so die *membra* gar zu *aride* wären, mag die *mumia* eine Zeitlang in Felberbaum, Holderstauden u. d. g. verborgen, und hernacher in ein *temperirts transplantirt* werden, also in gar nassen *Complectionen* der Glieder, mag die *mumia* eine Zeit in die hitzigsten am langsamsten wachsenden Baum, und Frucht, als *Juniperi*, und seines gleichen *transplantirt*: und vor Schaden bewahret werden.

## Die krancke mumiam zu extrahiren / und einem andern zugeben.

R. Die *Cadavera*, oder aber, ein *extrahirte Mumiam corporis, adhuc vivi, sed infecti aliquo modo*, als *peste, apostemate, febri, hydrope &c. seminir* darein der fürnemsten *Principal* Glieder *herbas appropriatas*, laß wachsen, gib die Frucht einem Vieh, oder Menschen geben, so bekommt er dieselbige Kranckheit.

## Die schwartze/ oder andere Seelsucht-geschlecht zu curiren.

*Extrahire* seine *Mumiam* an allen dreyen *principal* Orten, damit der gantze *Spiritus mumialis*, als der in *Ictteritia* den gantzen Leib *dispargirt*, *extrahirt* werde, darein *transplantir semen lini, vel Channabis* mit *Chelidon* oder dergleichen *ductoriæ Ictteritiæ appropriata Materia*. Du magst dem Krancken darneben auch stets eingeben *Asellos*, oder *Gran. Juniperi*, dardurch gehen die Farben im Harn aus: mit derselbigen *Mumiata urina*, laß alle Morgen die *terram magneticam*, und die Frucht befeuchten, so fänget die Leinsaat an zu wachsen, und kommt *Ictteritia Species* in die Frücht, dieselbige wirff mit Erden, und Frucht, in ein fliessendes Wasser, oder laß in einem Rauch-Fang verdorren; ist

der

der Leib zur wässerichten Geschwulst geneigt, so verdorre es: Ist der Leib mager und hitzig, so wirffs ins Wasser, dardurch werden alle Gelbsuchten, und sonderlich die schwartze, so sonderlich unheilsam geheissen wird, im Grund ausgetrieben, und curirt.

## Wider die Wassersucht.

*Extrahir* die *mumiam* an den 3. *Principal*-Orten, *transplantire* darein *Absynthium*, *pimpinellam*, *vel Hirundinariam*, gib ihm auch in seinem Tranck das *Sal absynthii*, und *diacubebæ*, daß ein Theil *Spiritus hydropis per Urinam* ausgehe, damit laß die Früchte befeuchten, darnach wann sie erwachsen, so verbrenne, oder dörre sie an der Lufft.

## In Seiten-Geschwär / und pleuresi.

*Extrahir mumiam facultatis vitalis, ac naturalis*, unter den Achseln und Schlichten, darein *transplantir perforatam*, *plantaginem*, *veronicam*, *aristologiam rotundam*, *melissam*, *pulmonariam*, treib *Urinam*, mit derselben Kräuter *Salibus*, laß mit befeuchten, dann in der Lufft verdorren, oder schütte es ins Wasser, nach Gelegenheit der Kranckheit, Lungen, Netz, Leber, Miltz und Nieren-Geschwär zuheilen, ist obige *Cura* in allem in acht zu nehmen. Es wäre noch vieles von der *Mumia* zu melden: allein der Platz ist zu klein, solches hier einzusetzen.

Der

# IV.

## Der liebliche Wein-Künstler.

DEr Wein, als das aller edelste Gewächs aller wachsenden Dinge, wird vom *Theophr. Paracelso* genannt, das Blut der Erden, ein *Spiritus*, der gar *subtil* und wenig, aber mit vieler *Phlegma* verfasset ist, denn im Wein sind 2. *Substanzen*, nehmlich *Substantia vinosa*, das ist diejenige, darinnen der V ligt, und diese ist das rechte *Corpus*, welche die wahre *Essentiam Vini* in sich hält. Die andere ist *Substantia Phlegmatica*, die Höfen, Trusen und ein süßlicht Wasser ist; Und ist dem Wein *in Generatione* seine Natur aus vielen herrlichen Tugenden, so im Erdreich sind, gegeben, die sich doch mit Unterscheid befindet, nehmlich: Wenn ein Stock Wein, oder Geschlecht von reinem Weinstock, in zehen, weniger oder mehr *Regiones*, oder besondere Landschafften von einander gesetzt wird, daß sein Wein, den er gibt, am letzten nicht gleich ist für ein Gewächs zu erkennen, wiewol er von einem Stock kommt, sondern es richtet sich ein jeglicher Wein nach der Art seines Landes, darinnen er gewachsen ist, stärcker und schwächer, süsser und saurer, böser und besserer und dergleichen, solche Ursach nimmt sich aus der Erden, die an einem Ort anders, als an dem andern ist, derowegen gar viel daran gelegen, daß der V ein in einem Lande, da nicht viel Pest, *Pleureses* noch *Pustulæ* sind, auch nicht viel Fieber *grassiren*, *Item*: Daß er auch sonsten zu rechter und gesunder Zeit gepflantzet und gewachsen sey, sintemal in einem Lande worinnen dergleichen Kranckheiten gemein sind, dieselbigen Seuchen aus Art des Landes kommen, und den Menschen diese Gebrechen

brechen und Kranckheiten zuziehen; Also auch diese Art den Wein regirt, wie man dann siehet, daß solche Krafft die Trauben bald faulend macht. Ferner gehören auch zu Wachsung gutes Weins, eine gute *Constellation*, guter früh und spater Sonnenschein, guter Wind und *Orientali*sche Lufft, sintemal dieses alles Dinge sind, die dem Wein das Böse austreiben, ihn wol *digeri*ren und zeitig machen, daß er gesund zu trincken wird, und also den Wein in ihrer Art nach sich *incliniren*. Der Himmel, Sonn und Lufft, nehmen den Wein seine irrdische widerwärtige Grobheit, und groben Geschmack, den er aus der Erden-Art hat, und geben ihm andern guten lieblichen Geschmack, mit seiner rechten Süsse, denn Sonn und Zeit gibt einem jeglichen Geschlecht des Weins seinen höchsten Grad nach der Linie, darein er geordnet ist, und werden durch solche Gradirung viel Bößheiten so aus der Erden beym Wein mit lauffen, *temperi*rt und hinweg genommen. Die Weintrauben werden von 2. unterschiedlichen Hitzen zeitig. Die erste Hitze ist ihnen für sich selbst angebohren, die zweyte Hitze aber, kommt ihnen von der Sonne, und wo die Trauben nicht zuvor für sich selbst ihre natürlich- und angebohrne Hitze und Wärme hätten, könnten sie durch die Gewalt der Sonnen so rein und wol nicht gekocht werden, sondern verblieben eben wie andere Früchte, die durchaus von Natur kalt, welche, ob sie schon von der Sonnen gezeitiget werden, doch ihre angebohrne Natur in keinem Weg verliehren. Dieweil nun durch die Sonnen Hitze die Trauben zu ihrer Wärme gebracht werden, diese aber an allen Orthen nicht gleich kräfftig, auch etliche Trauben nach dem Boden und Landes-Arth ihren Geschmack an sich nehmen, so folget, daß nach Unterscheid des Orths und Landes auch die Weine unterschiedlich seyn: Und weilen der Wein nöthig hat, für allerhand zustossenden Anfällen bewahret zu werden; Als folgen eine *Quantitat approbi*rte

## Sehr geheime Essentia Vini, vermittelst deren man alle geringe und schlechte Weine in die allerbesten, und herrl. transmutiren kan.

R. Des besten *Ol. Vini*, so endtweder aus einem neuen Wein oder guter Weinhefen, bereitet worden, 1. Theil, hoch *rect.* V der ohne Wasser aus dem Most gemacht worden, 4. Theil laß mit einander in einer verlutirten Violen 24. Stunden in gelinder *Digestion* stehen, so *solviret* solcher *Spiritus Vini* alles *Ol. vini* in sich. Und also hat man *Essentiam Vini*, aufs beste bereitet, welche man mit *Ol. cinamomi, macis, Caryophyllor:* Tropffen weiß aufs beste veredlen kan. Wenn man nun von dieser *aromatischen Essenz* 3. oder 4. Unzen auf eine halbe Ohme geringen und sauren Wein thut, so erlangt man einen fürtreffl. guten Wein. *p. c.*

## Spanischen Wein zu machen.

R. Ein Faß, in welchem, zuvor Spanischer Wein gewesen, thue darein gestossene Cibeben, 20. oder 30. ℔. gieß darauf 4. Maaß *rectificirten* V. 4. ℔. gestossenen Weinstein, und 60. Maaß Wasser: Lasse das Faß an einem laulichten Ort stehen und gähren, darnach ziehe ihn ab, in ein ander Faß, so hast du trefflich Spanischen Wein. *p. c.*

## Den Wein überaus lieblich zu machen.

R. An statt des Schweffel-Einschlags, den Einschlag vom Brandwein und 1. Muscat-Nuß, welche darinnen verbrennen muß. Nimm alsdenn *rectific. Sp. Vini* in welchen Coriander 14. Tag lang gebeitzet worden, und giesse davon in jedem Eymer 1. gut Glaß voll, so ist er köstlich.

Einen

## Einen delicaten Rosinien-Wein zu machen.

Giesse in einen Kessel 7. Eymer Wasser, und schütte darein $3\frac{1}{2}$. ℔. guter frischer Cibeben, diese zerkoche gantz im Wasser, biß dasselbige so süß als ein Meth wird; Dann hebe den Kessel vom Feuer, und lasse ihn erkalten; seihe alsdenn den Wein gemächlich durch, giesse ihn in ein Wein-Faß, auch von dem schärffsten rothen Wein-Eßig 1. Maaß darunter, damit die allzu grosse Süßigkeit der Cibeben oder grossen Rosinien etwas gebrochen werde. Endlich thue 9. ℔. gantz klein gestossenen Weinstein darzu, gieß über das auch den 4ten Theil des besten Weins hinein, fülle und verspünde das Faß, nach 10. oder 12. Tagen kan man solchen Wein schon anstechen.

## Aus Most einen gleichsam Italiänischen Wein zu machen.

R. 6. Loth Nägelein, 8. Loth guten Zimmet, ein Loth Muscaten-Nuß, ein Loth Cordonmelein, 12. Loth Zittwer, 2. quintl. Cubeben, 2. quintl. langen Pfeffer, alles gröblicht zerstossen, in ein rein leinen Säcklein gethan, und in den Most gehangen, darmit verjähren lassen, biß er klar wird, oder immerzu darinnen lassen. *p. e.*

## Einen guten natürlichen süssen und milden Wein im Herbst zu machen, der ein gantz Jahr dauret.

R. Den Most, so bald er von der Trotten kommt, in einen Kessel gethan, laß ihn biß an den 3ten Theil einsieden, hernach ins Faß gethan.

## Malvasier zu machen.

R. Bisam, Paradies-Holtz, Galgant-Wurtzel, Muscaten-

Blumen *an.* 1. quintl. Zimmet, Cardomommen, Nägelein, *an.* 2. quintl. Zucker-Cand 2 Loth, alles gröblicht zerstossen, in ein reines Fäßlein gethan, recht wol vermacht, 24. Stunden stehen lassen, hernach die *Species* in ein leinen Säcklein gethan, an einem Faden mitten in den Wein gehengt, 3. oder 4. Tage lang, hernach das Säcklein wider heraus genommen.

## Schönen lieblichen Wein zu machen.

Sammle im Sommer Korn-Blumen und Senffblätter, und behalt sie schön biß im Herbst, wirff alsdenn die Blumen in das Faß, gieß den Most darauf, so wird er selbsten die Blumen mit den Beeren wider auswerffen.

## Grigischen Wein zu machen.

*R.* Zu einem Fuder Wein, Ingber, Galgant-Wurtzel, *an.* 2. ℔. Paradieß-Körner, Nägelein, *an.* 6. Loth, alles gröblicht zu Pulver gestossen, in ein rein leinen Säcklein gethan, und solches 8. Tag lang mitten in den Wein gehenckt, und diese Zeit den Wein verwahrt liegen lassen.

## Rheinischen Wein zu machen.

*R.* 2. quintl. Süß-Holtz-Safft, 2. quintl. Zimmet, 1. quintl. Anies, ½. quintl. Muscatblüth, 1. Loth Zucker, alles gröblicht gestossen, und in einem Säcklein in Wein gehengt.

## Einen sonst guten Wein zu machen.

*R.* Schneide von ungedroschenen Weitzen-Garben die Aeren ab, thue sie in das Faß, schütte Most darauf, und laß ihn darüber verjähren, nach solchem lasse den Wein ab in ein sauber Faß, und wol ausruhen.

Gold-

## Goldfarben Wein zu machen.

Schönes Haber-Stroh in ein Faß gethan, den Wein darüber gezogen, und darauf liegen lassen.

## Rothen Wein in Weissen zu verwandlen.

R. Weissen Weyrauch zu Aschen gebrannt, diese Asche in ein rein Tüchlein genehet, und mitten ins Faß gehengt. *p. e.*

## Guten und im Sommer absonderl. sehr gesunden Rosen-Wein zu machen

R. Im Junio, wenn die Rosen recht in der Blüthe seyn, rothe oder weisse, pflücke die Blätter davon ab, und trockne sie wol an der Sonnen auf einem reinen Tüchlein, hernach verwahre sie, sonderlich aber in Gläsern, sie müssen aber nicht zusammen rollen. Bey der Herbst-Zeit in der Wein-Lese thue selbige in ein rein leinens dünnes Tüchlein, und hänge sie in den Most, biß er völlig verjohren hat, du must aber das Faß nicht gar voll füllen, damit es nicht überjähre, auch solches fest zu halten, und nur ein einiges Lufft-Löchlein lassen, wenn er nun vergohren hat, so fülle ihn mit gutem Wein zu, und laß ihn liegen, so wird er trefflich gut. Man kan auch 2. Loth guten Zimmet, gröblicht in ein Säcklein thun, und mit darein hängen, nehmlich wenn er schon vergohren und gefüllt ist. Zu weissen Most Weisse, zu rothen Most rothe Rosen genommen, wiewol der Rothe besser, sonderlich im Sommer, denn er die inwendige Hitze kühlet und das Hertz stärcket. *NB.* Wenn man die Blätter trocknet, müssen die Spitzen ein wenig davon abgeschnitten werden. *NB.* Man thut auch rothe Röslein in ein Säcklein, hänget solches in rothen Wein in die Mitten, so wird er noch röther, und über die Massen wol geschmackt.

Wach-

## Wacholder-Wein.

R. Auf 1. Eymer Wein 1. ℔ wolzeitiger und rein ausgesuchter schwartzer Wacholder-Beere, so recht frisch sind, und zerstosse sie in einen Mörsel, und thue sie alsdenn in einen leinenen reinen Säcklein vernäht in den neuen Wein, so am Satz, jedoch von den Jähren annoch warm ist, vermache und verspünde das Faß wol, und lasse ihm 8. Tag keine Lufft, *NB.* Man kan auch unter die Beere nach Belieben etwas Gewürtz thun.

*NB. NB. NB.* Solcher Gestalt kan man auch allerhand Gewürtz-Weine mehr machen, als; Zimet-Rinden Wein, worzu auf 1. Eymer 4. Loth frischer Zimet seyn muß. Zum Nägelein-Wein 3. Loth Nägelein. Zum Muscaten-Wein 4. Loth Nüsse samt den Blumen.

## Wacholder-Wein auf andre Art.

Verfahre wie oben, hänge den Sack in dem abgezogenen Wein, lasse ihn 14. Tag darinnen hangen, und mache den Spund dichte zu, daß er ja keine Lufft habe. Hernach thut man in ein Säcklein ein wenig grob gestossnen frischen Zimet, in ein ander Säcklein etliche Gewürtz-Nägelein, und hänget beyde in den Wein. Will man aber, daß der Wein starck nach dem Gewürtz schmecke, so kan man, wie auch zu andern Weinen gebräuchlich das Gewürtz mit Wein kochen, und wenn der Wein kalt worden, nebst dem Beutel in das Faß thun.

## Guten Alant-Most zu machen / der das gantze gantze Jahr süß bleibet.

R. Zu 1. Eymer guten Mostes 1. ℔. guter gedörrter frischen Alant-Wurtzel, gieß darauf 4. biß 6. Quart guten Kälter-Most,

Most, thue es zusammen, in einen darzu geschickten Kessel, und lasse es fast biß auf die Helffte einsieden, thue hernach den Most auch in einem grossen Kessel, laß ihn auch fast biß auf die Helffte einsieden. Man muß aber vorher den Uberschlag machen, wie viel das Faß halte, denn man muß noch einmahl so viel Most in den Kessel güssen, dieweil er die Helffte einsieden muß. Wann diese Verkochung so wohl mit dem Alant als Most geschehen, thut man den gekochten Alant in den Kessel, worinnen der Most kochet, und lässet es noch einmahl zusammen wohl auskochen: Man muß aber bey dem Kochen, so wohl was den Alant als Most betrifft *continuir*lich den Unflath, so in die Höhe kochet, rein abschäumen, biß man davon nichts mehr verspühret, hernach in einen grossen Zuber gegossen, und erkalten lassen. Will man besagten Alant-Most sehr gut haben, so nimmt man auf 1. Eymer 2. Loth Gewürtz-Nägelein und 3. Loth Zimmet, und stösset jedes *a parte*, etwas gröbl. thut jedes in ein *a parte* Säcklein, und legt solche in den Zuber, und gießt den heissen Most darauf, läßt die Säcklein so lange darinnen liegen, biß der Most völlig erkaltet ist; alsdenn nimmt man ein mit einem guten Wein-Einschlag zubereitetes Fäßlein, und füllet besagten abgekühlten Most darein, verspündet solches sehr wohl, und thuts in einem recht guten Keller. Wenn man aber mit der Zeit etwas nicht justes an ihm vermercken solte, so lässet man ihn wiederum ab in ein ander darzu *præparir*tes Geschirr, alsdenn dauret er ein Jahr.

## Bitterer Wein-Extract, so fürtrefflich.

℞. Die obersten Knöpfflein von Wermuth 2. *manip.* Cardobenedict. 1½. *manip.* Löffel-Kraut-Blätter, Hirschzungen, Salbey, Roßmarin, 1000. fl. Kraut, *an.* 1. *manip.* Boragen

ragen und Ochsen-Zungen-Blumen, *an.* 2. *Pugil.* Calmus-Wurtzel, Alant-Wurtzel, *an.* ½. Loth, Citronen-Schalen ¾. Loth, Pommerantzen-Schalen, 1. Loth, Coriander-Saamen, ¾. Loth, Cubeben 1. quintl. Muscaten-Blüth, ein halb 8tel, Zimmet 1 quintl. alle Kräuter und Wurtzeln zerschnitten, die Saamen und Schalen wohl gröbl zerstossen, 4. queer Finger hoch herrl. Brandewein darauf gestossen, 3. Tage in gelinder Wärme stehen lassen, alsdann rein abgegossen.

## Guter Tisch-Wermuth Wein.

℞. Wermuth 3. *manip.* Cardoben. 2. *manip.* Roßmarin, Salbey, Ehren-Preyß, Boragen-Blumen, gefeinter Röslein *an.* 1. *manip.* Wegwarten, Alant-Wurtz, *an.* 2. Loth Citronen-Schalen 4. Loth, Würtz-Nägelein, Zimmet, *an.* 1. quintl. Muscaten-Blüth ½. quintl. dieses gehört zu 4. Maaß Wein.

## Sehr gesunder Wermuth-Wein.

℞. Pontisch. Wermuth, 12. *manip.* Cardobened. 8. *manip.* 1000. fl. Kraut, 6. *manip.* Salbey, Roßmarin, Ehren-Preyß, Löffel-Kraut, Edel Leber-Kraut, Lungen-Kraut, *an.* 3. *manip.* Alant-Wurtzel, Bened. Wurtzel, Citronen und Pommeranzen-Schaalen *an.* 10. Loth Zimmet, 2. Loth, Nägelein, Muscatblüth, Cordemömle, *an.* 1½. Loth, Zucker-Cand 1. ℔. alles gröbl. zerschnitten, untereinander vermischt, in ein Säcklein gethan, und in ein Eymriges Faß gehenckt, selbiges alsdenn mit guten Wein angefüllt, vest verspündet, und 8. Tag lang ruhen lassen; alsdenn angezäpfft, und immerzu wider nachgefüllet *p. c.*

Wer-

## Wermuth-Wein für allerhand Gebresten des Leibes, sonderl. Miltz Leber und Lungen.

R. Creutz-Salbey, Cardobened. Kraut, Ispen, Hirschzungen, Benedict-Wurtzel, 1000. fl. Kraut, Edel-Leber-Kraut, Lungen-Kraut, *an.* ½. *manip.* Wermuth-Kraut, doppelt so viel, nachdem man den Wein starck haben will, mehr oder weniger. Dieses alles zusammen in ein Fäßlein ohngefehr von 8. Maaß Wein gethan, so oben einen weiten Spund hat.

## Wermuth-Wein / wider die Flüsse / stärcket den gantzen Leib, ist gut für die Wassersucht, Schwindsucht, Zipperlein, Stein, Schwindel ꝛc.

R. Zitt wer, Galgant, *Angelica*, *Calmus*, *Alant*-Wurtzel, *an.* ℥ij. *Ligni Quaiaci* ℥x. Betonien, Isopp, Salbey, Eybisch-Wurtzel, Majoran, Wermuth, Melissen, Steinbrech, Bibernell, Boley *an.* ½. *manip. Cardobenedict*-Kraut, 1. *manip.* Roßmarin, Hirsch-Zungen, Lungen-Kraut, *an.* 1. *manip.* Wacholder-Beer, Je länger Je lieber, Rauten, *an.* 1. *manip.* alle diese Kräuter von Stengeln abgebrochen, die Wachholder-Beer ein wenig zerstossen, zusammen in ein Säcklein, und dieses in ein Fäßlein von 18. Maaß haltend, gethan. Hiervon trinckt man entweder morgends 1. Trunck, oder übern Essen, den ersten Trunck, so lange es einem nutzlich beduncket.

## Wermuth-Wein / für Brust-Leber-Wasser und Schwindsüchtige.

R. *Cardobened.* 2. *manip.* Wegwart und *Alant*-Wurtzel, *an.* 2. Unz Spitz-Salbey, Hirsch-Zungen, Isopp, Eisen-Kraut, Lungen- und Leber-Kraut, Melissen *an.* 2. *manip.* Bibernell-

Wurtzel 4. Loth, Wermuth 2. gute *manip.* alles klein zerschnitten, in ein Säcklein gefüllt, und in das Faß gethan, in der Leeß-Zeit das Faß mit 2. Aymer Most angefüllt, *adde ligni fraxini 2. manip. in prandio vel ante accipiatur haustus.*

## Species zu einem herrlichen Wermuth-Wein.

R. Wermuth, 6. *man. Cardob.* Kraut, 10. *manip.* 1000send fl. Kraut, 5. *man.* Hirsch-Zungen, 5. *man.* Holder-Blüth, 4. *man.* Holder-Rinden 2. *man.* Tamarisken, 4. *man.* Salbey, 2. *man.* Wachholder-Beer 8. Loth, *Caryophill*-Wurtz, Citronen und Pommerantzen-Schalen, *an.* 10. Loth, Veil-Wurtzel 3. Loth, *Alant*-Wurtzel 3. Loth, Sassafraß 1. Loth, alles gröblich zerschnitten, untereinander vermischt.

## Bewährter Kräuter-Wein / absonderlich wider den Stein.

R. Sauber gelesene Wachholder-Beere, zerknirscht 3 *manip.* Pommerantzen-Schalen ¼ ℔. Citronen-Schalen ¼. Rhebarbara 3. Loth, *Angelica* 2. Loth, der besten Veil-Wurtzel 4. Loth, Alant-Wurtzel 8. Loth, Engelsüß 4 Loth, Zittwer 1½ Loth, Galgant 2. Loth, Pimpinell-Wurtzel 4. Loth, Fenchel-Wurtzel 4. Loth, Salbey eine gute Hand voll, Majoran ½. Hand voll, Roßmarin 2. *manip.* Steinbruch und Juden-Kirschen *an.* 1. *manip.* Mutter-Kraut ½. *manip.* Cardobenedicten-Kraut 2 Hand voll, Wermuth ½. *manip* Calmus 4. Loth, Benedicten-Wurtzel 4. Loth, Gundel-Reben-Blätter 8. *manip.* man kan davon nicht zu viel nehmen, je mehr je besser. Alle diese Wurtzeln und Kräuter klein zerschnitten, und dann zusammen bloß in ein Fäßlein gethan, man muß aber ein Stroh-Hütlein vor den Hahnen machen, sonsten möchte es vorschiessen. Man kan dergleichen Fäßlein wohl

2. oder

2. oder 3. mahl auffüllen, denn im Anfang ist es etwas starck, und nicht jedermanns *Gusto*; darum, so bald etwas davon getruncken, soll man es gleich wieder auffüllen, biß so lange der starcke Geschmack vergangen, wenn nun so lange davon getruncken worden, biß vorbeschriebene Geschmacks-Stärcke sich nicht vielmehr zeiget, so kan man wieder frische Kräuter darzu thun, als, Cardobenedicten, Wermuth und Wachholder-Beer, ꝛc.

## Gesunder Wegwarten-Wein.

℞. Gedörrte Wegwart-Wurtzel, so in dem Junio oder Augusto gegraben worden, 30 Loth wohlgesauberter Rosinlein 5. ℔. *Agrimonie 10. manip.* schneide und stosse alles gröblich, und thue es ohne Sack in ein Imtges Fäßlein, dergestalt, daß mit Eschen-Spänlein das Zapffen-Loch wohl verlegt, als dann von obgedachten *Speciebus* darein gethan, denn wiederum der Späne eines um das andere, oder *Stratum sup. stratum* darauf fülle das Fäßlein mit dem besten neuen Wein an.

## Guter gesottener Wachholder-Wein / für vielerley Kranckheiten.

℞. Die zwischen zwey Fr. Tagen gesammleten Wacholder-Beere, so viel du willt, thue sie in ein verglaßurten Haafen, gieß deß besten Weins daran, und lasse sie darinnen auf einem Feuer woh sieden und wallen, alsdann erkalten; Seihe den Wein davon, und behalte ihn in einem reinen Glaß wohl verwahrt. Nimm hernach so viel Wein, als zuvor, und siede die Wacholder-Beer noch einmahl darinnen, den behalte auch besonders. Hernach nimm diese gesottene Wacholder-Beere, lege sie auf ein Bret, trockne sie von der Lufft, und behalte sie wohl verwahrt. Trincke von dem zu erst gesottenen Wein des Morgens, und von dem andern des

Abends. *NB.* Dieser Tranck ist gut für alle Wehe-Tagen und Flüsse des Haupts, für alle Kranckheit des Hertzens, für alle Gebrechen des Magens, für das Hinfallende, für die Tobsucht, für vergiffte Lufft und Pestilentz, für Gebrechen des Ruckens, der Lenden, für stinckenden Athem, für Stechen, für den Dampff des Leibes, es macht geringen Athem, und ist etwas unvergleichlichs. So man aber von diesen ausgesottenen Wachholder-Beeren nüchtern isset, so stärcken sie das Haupt, machen das Gesicht klar und hell, eine schöne Stirne, einen behenden Sinn, machen den Magen wohl verdauent, helffen der Blase, und führen aus den Stein, weichen die Brust, und, *promoviren* den Auswurff. Wenn man dergleichen Beere auf eine Glut wirfft, und den Rauch in sich gehen lässet, reinigt er das Hirn nnd Haupt, ist auch gut wider das 4tägige Fieber. Wenn man diese Beere pulverisirt und nüchtern in weichen Eyern isset, vertreiben sie den Aussatz, und alle innwendige Gebrechen, sind auch gut wider alle Kranckheit des Geäders, die macht es geschmeidig, nnd auch wieder weich.

So man solche klein pulverisirt, mit Lein-Oel siedet, wohl umrühret, hernach in einem feichten Keller wohl verwahret, so hat man eine herrliche Salbe. Wenn man sich darmit um die Schläffe salbet, macht es schlaffen, ist gut vor schwer und schmertzlich *Plessirte*, stillet auch die Schmertzen an allerhand Gliedern, wenn man solche mit schmieret. Die Beere nüchtern gessen, seyn gut für vergiffte Lufft, und zum Gesicht, stärcken das Hertz, bessern den Sinn, ringern die Brust, stärcken den Magen, brechen den Stein, machen guten Athem, und sind vor gar vielerley unvergleichlich gut.

Wann ein *Epilepticus* gefallen, nemlich in *Paroxismo*, so lasse man ihn nicht wieder aufstehen, sondern gebe ihm vorher 9. Beer zu essen, diese Beere und Feigen in Wein gesotten, und davon

von getruncken, räumet die Brust, und wehret dem Husten und gifftigen Lufft.

## NB. Wenn der Wein kanicht worden.

R. Schüte zwischen den Lappen und Spund ein wenig Saltz. Wenn er aber gar starck kanicht, muß man nach *Proportion* der der Grösse des Fasses gleichsam glühendes Saltz zum Spund-Loch hinein werffen, und geschwind den Spund ticht darein schlagen und wohl vormachen. Hernach kan man den Wein in etwas Zeit in ein anders wohl zugerichtetes Faß abziehen,

*Item.* Klein gestossenen *Borax* in den Wein gethan.

## Wenn ein Wein die Farbe verlohren.

R. Zu einem Faß 1. Becher voll Küh-Milch, und so viel Waitzen-Körner, stösset letztere so lange, biß die Hülsen abgehen, wäschets hernach in einem klaren Brunnen-Wasser, und thuts alsdann unter die Milch, alsdenn zusammen in das Faß, bewege den Wein mit einem durchlöcherten Rühr-Scheid sehr wohl, fülle das Faß, und spünde es zu: in 14. Tagen wird der Wein schön und kräfftig seyn. Die Milch bringt ihm die Farbe, der Waytzen aber den Geschmack.

## Wenn der Wein schwer und lange worden.

R. Einen guten Becher voll des abgefallenen oder schwehren Weins, und den 4ten Theils Saltz, siede es zusammen in einem neuen glaßurten Hafen, und verschaume wohl, giesse es alsden so heiß in das Faß, und rühre mit dem durchlöcherten Rühr-Holtz so lange, biß es scheinet, als wolte es jähren, hernach hänge Bley oder Stahl-Bieche an einer Schnur darein, *p. c.*

Wenn

## Wenn der Wein zu viel Schweffel hat / und nach dem Einschlag schmeckt.

*R.* Stelle einen neuen Hafen auf Kohlen, biß er gantz glüend worden, und stürtze ihn geschwind über das Spundloch, so zieht der Hafen den Schwefel an sich.

*Item.* Sehr heisses Brod, brichs entzwey, und legs aufs Spundloch.

## Gelinden Wein frisch zu machen.

*R.* Fichtenholtz-Rinde, die sehr hartzigt ist, zerbrich sie in kleine Stücklein und thue solche in den Wein, alsdenn nimm Bircken-Holtz, schneide Späne davon, und thue sie auch in den Wein, rühre den Wein wohl mit einem Rührholtz, und lasse ihn 6. Tage ruhen, *p. c.*

## Saure Weine gelind zu machen.

*R.* Auf einen Eymer 1. Quart Wasser, 1. ℔. Saltz, 1. Maas süsse Milch, von 4. Eyern das Weisse, 1. Maas gesottene Erbis-Brühe, dieses schütte in das Faß.

*Item.* Wann der Wein anzickt, oder sauer werden will, so hänge in ein Fuder einen Becher voll lange Tann-Zapffen, oder so viel von Schalen gereinigter Wäytzen-Körner samt 1 ℔. neu Wachs.

## Dem rothen Wein eine schöne Farbe zu geben.

*R.* Rothe Rosen so im Getraydig wachsen, trockne sie an der Sonnen, thue sie hernach in ein Säcklein, und hänge es 14. Tage in den Wein *p. c.*

## Rothen Wein blanck zu machen.

R. Das weisse von 12. Eyern und pulverisir es, thue das Pulver in ein leinen Tüchlein, und seihe den rothen Wein dadurch. *p. c.*

Blau-

## Blancken Wein roth zu machen.

R. 1. ℔. gedörrter Korn-Blumen, thue sie in ein grosses Glaß, und gieß ein Nössel guten Brandtenwein darauf, vermache das Glas wohl, lasse es 3. Tage stehen, und giesse es denn in den Wein. Oder

R. Heidel-Beere, zerstosse sie in einem Mörsel, mache Kugeln davon, und backe sie in einem Ofen wohl aus, thue sie alsdenn in den Wein. 3. ℔. auf 1. Eymer, 4. ℔. auf ein 4tel, mit dem Most geht es gleichfalls an.

R. *Torna Solis*, Römische Rosen, und rothe Rosen, diese 3. Stück hänge in einem Säcklein in den Wein.

*Item.* Haberstroh, thue solches in ein Faß, ziehe blancken Wein darauf, so wird der Wein Gold-farb.

## Gebrochenen Wein wieder zurecht zu bringen.

Lege rothe Benedicten-Wurtzel in Wein, der sich gebrochen verkehret oder abgeschmackt worden, bringt gewiß seine Krafft wieder.

## Schwere / unreine stinckende und verdorbene Weine wieder zurecht zu bringen.

Wenn ein Wein gantz abgenommen hat, schwach, seicher und trübe worden, so nimm Rosen und Rauten, *aa.* und halb so viel Tann-Zapffen Körner, thue alles in ein Säcklein, hänge solches in die Mitte des Weins, 7. Tag lang; Man kan auch schönen Beyfuß, Waytzen und Weyrauch darunter thun. *p. e.*

## Wenn ein Wein abstehen will.

Oeffne den Spund, nimm von dem gebrochenen Wein heraus, so viel als beduncket gnug zu seyn, daß der andere Wein davon könne heiß werden, siede ihn, giesse den gesottenen Wein in das Faß also warm, damit aber das Faß doch voll werde, ver-

mache das Spünd-Loch schnell, in 14. Tagen ist der Wein wieder trefflich gut.

*Item.* Klein gestossenen weissen Weinstein, eine Schüssel voll, 10. Eyer-klar, und des gebrochenen Weins 2. Maas, schlag es wohl durcheinander, und giesse es gleich in das Faß, vermach es wieder wohl. *p. e.*

## Gebrochenen Wein wieder schön zu machen.

R. Das weisse von 10. Eyern, 3 ℔. Honig, 1. *manip.* Saltz, reibe es durcheinander mit Wein, seihe es alsdenn durch ein Tuch, hange es in ein Fuder-Faß, und rühre es in dem Faß wohl untereinander, so wird er schön lauter.

*Item.* Frisch gemolckene Milch, zu einem Fuder 1. Maas, thue sie in zwey Häfen, giesse sie aus einem Hafen in den andern, thue den Schaum davon, biß die Milch blau wird, darnach so bohre ein Loch einer Spannen lang vom Spund, darauf setze einen Trichter, giesse die Milch darein, rühre es wohl untereinander, biß die Milch völlig eingemischt ist, fülle das Faß zu, nimm 1. *manip.* Saltz, je weisser, je besser, mache es in einer Pfanne glühend, thue es alsdann in den Wein, schlag den Spund zu, und lasse es ruhen *p. e.*

## Trüben abgestandenen Wein wieder zurecht zu bringen.

Wann der Wein hoch auf der Hefen ligt, so muß man den Spund wohl verstopffen, schlägt das Faß manchmahl um, und laßt den Wein hernach ruhen, so lang biß sich die Heffen setzen, so wird der Wein lauter, und kommt wieder zu seiner ersten Tugend. Hat aber das Faß nicht Hefen, so nimmt man andere frische Wein-Hefen, oder nimm frischen Leimen, mache eine Schüssel voll mit Wein an, thue ihn in das Faß, verspünde es wohl, wältze es eine Stunde lang hin und wieder, und wenn sich der Wein verkehrt hat, so wird er wiederum gut und schön.

*Item.*

*Item.* Zu 1. Fuder Wein 3. Händ voll Salbey, Hopffen 3. *manip.* lasse es 3. Tage in dem Wein hangen. *Item.* frisch Nuß-Laub, wasche es aus reinem frischen Wasser, thue es in den Wein, und ziehe hernach den Wein ab auf ein ander Faß.

*Item.* In Stücken geschnittene Alant-Wurtzel, an einen Faden in den Wein gehängt, so er in einem frischen Faß ist, 8. Tage lang darinnen hangen lassen, benimmt dem trüben abgestandenen Wein allen seinen bösen Geschmack und Gestanck.

## Dicken Wein wieder dünn zu machen.

℞. Gemahlen Senff-Meel, zerreibe es mit dem Wein, giesse es in den dicken Wein, schlägt ihn sehr wohl zu Grunde, darnach lässet man ihn ruhen, er wird trefflich schön und frisch.

## Kanichten Wein wieder schön zu machen.

℞. Grüne Pappeln, stosse sie und thue sie in ein Säcklein, hänge es in den Wein so groß als eine mäßige Kanne, nim fichtene Rinden, thue die obere Schahlen darvon, nimm deren einer mäßigen Kanne groß, lasse sie trocken werden und hänge sie auch in das Faß neben das Säcklein.

*Item.* Eine Quitten, zerschneide sie in 4. Theil, doch nicht gar von einander, überlasse das Faß, und hänge sie hinein, doch, daß sie den Wein nicht berühre, so ziehet die Quitte den Kahn allen an sich, und wird davon schümmlicht.

## Trüben abgestandenen Wein wider frisch zu machen.

℞. Zu einem Fuder Wein ein Glaß voll Reben Aschen, welche sehr wohl gereinigt seyn muß, mit Wein vermischt, und ein Teiglein daraus gemacht, solches in 3. Theil abgetheilet,

let, und nach einander in das Faß gethan, wohl gerühret, und denn eine Zeitlang wohl ruhen lassen, so wird der Wein trefflich schön und frisch.

*Item.* Gesiebte Eichene Rinden-Asche, davon 1. Glaß voll in das Faß gethan.

*Item.* Epheu angezündet, und in das Faß gethan, so wird der Wein beständig.

Solle sich der Wein nicht verkehren, so gieß in ein gantz Fuder Wein 1 Viertel *Aq. vit.* von recht guten Wein gebrannt, so wird der Wein nicht saiger oder Mußfärbig, sondern lauter, klar, und wohl geschmackt; solches muß aber im Herbst geschehen.

## Trüben Wein zu läutern.

R. Warme Kühe-Milch, giesse sie in das Faß, rühre den Wein wohl durcheinander, so hast du den andern Tag einen schönen lautern Wein.

## Köstlicher Wein-Einschlag.

R. Schönen Schwefel, so viel beliebt, pulverisire ihn auf das subtileste, und lasse solchen auf einem gelinden Kohl-Feuerlein in einem irrdenen verglaßurten Napff mit einer Schnurreipen zergehen und fliessen, giesse hernach solchen in ein reines Wasser, darinnen zuvor frischer Anies-Samen gesotten worden, dann nimm ihn wieder heraus, trockne ihn gelinde, lasse ihn hernach wieder fliessen, und giesse ihn in das Wasser wie zuvor, je öffter man solches wiederhohlet, je reiner der Schwefel wird, und je mehr ihm der Gestanck vergehet, daß er also sehr rein und von aller Schädlichkeit befreyet wird. Endlich läßt man solchen zergehen, und ziehet von Zwillich oder leinen Tuch länglich geschnittene Schnitten dadurch, und bestreuet solche mit folgender Mixtur.

R. Veil-

℞. Viol-Wurtz 8. Loth, Anis 2. Loth, Muscaten-Blüth 4. Loth, Coriander 3. Loth, Zimet, Nägelein, langen Pfeffer, *an.* 2½. Loth, Fenchel, 4. Loth, Paries-Körner 3. Loth, weissen Weyrauch, Mastix, *an.* 4. Loth, besagte *Species* werden alle gröblich zerstossen, untereinander vermischt, und wenn man die Schnitten durch den Schwefel ziehet, und selbiger noch warm ist, muß solche Mixtur darauf gestreuet werden, aber mit grosser Behendigkeit, damit beyde Seiten das ihre geschwind bekommen. Man kan die Mixtur auf ein rein und sehr glattes Bretlein streuen, die noch heiß und weiche Schnitten gleich darauf legen, und auf der andern Seiten hurtig überstreuen. *Item*

℞. Man nimmt auf 2. ℔. Schwefel 1. Loth feinen Zimet, Muscaten-Nuß 2. Loth, Muscaten-Blüth 2. Loth, Cordemommele 3. Loth, Parieß-Körner 2. Loth, langen Pfeffer 2. L. Zittwer-Wurtz 3. Loth, Weyrauch 3. Loth, Campher 1. Loth, Veil-Wurtz 2. Loth, Ingber 2. Loth, Enzian 3. Loth, Galgant, 2. Loth, Alaun 3. Loth, Anies 4. Loth, Fenchel 4. Loth, Coriander 2. Loth, Paradies-Holtz 6. Loth, gelb Sandel, roth Sandel *an.* 2. Loth, Rosen-Holtz 3. Loth, gefeinter Röslein ½. Loth, Roßmarin 2. Quintl. Gelb Veil 1. Loth, blau Veil 1. Loth, verfahre wie oben.

℞. 4. ℔ Schwefel, *tractire* solchen wie oben gemeldet, denn bereite folgende Mixtur zum Bestreuen. Weinstein 6. Loth, *Salmiac*, *Anis*, *an.* 4. Loth, Fenchel 2. Loth, Coriander 4. Loth, Ingber, Mastix *an.* 2. Loth, Weyrauch 4. Loth, Benzoe 2. Loth, *Stor. calam.* 1. Loth, weiß Veil-Wurtz 6. Loth, fein Zimet 2. Loth, *Campher*, Paris-Körner, Cordemömlein, Pertram-Wurtz 4. Loth, Galgant, Nägelin, *an.* 2. Loth, Muscaten-Blüth 1. Loth, Calmus 1. Loth, *Thimian*, Myrrhen, *an.* 2. Loth, gefeinter Röslein, Nägelein-Blumen, Korn-Blumen, Rosma-

rin, Rosmarin-Blüth, diese nach Belieben untereinander gröblich pulversirt, besser aber thut man so man Hopffen, Holder-Blüth, Natter und Nessel-Wurtzel darunter mischet.

Nimm auf 16. Loth Schwefel, Nägel-Blumen, Zittwer, Veil-Wurtz, Mastix, *an.* 2. Loth, *Stor. Calam. Benzoe, an.* 1. Loth, Weyrauch, Cordamömmlein, *an.* 2. Loth Anis, Coriander, *an.* 2. Loth, Fenchel 1. Loth, Carioffel-Wurtz, 6. Loth, Alant-Wurtzel 1. Loth, diese *Species* gröblich pulversirt, und wie oben verfahren.

Bey dem Wein-Einschlag ist zu mercken, daß die *Species* bey der *Fabrici*rung auf beyden Seiten, wenn die Schnitte durch den Schwefel gezogen, geschwind also warm darauf gestreuet werden müssen, weilen sie solche nicht annehmen würden, wenn sie erkaltet.

# V.

# Der scharff-saure Essig-Künstler.

DEn Wein-Essig anbelangend, so wird er theils von selbst ohne Zuthuung eines besonderlichen Stückes, sonderlich, wenn es geringer saurer Wein ist, und nur warm liget, zu viel Lufft hat, oder an einem laulichten Ort stehet, daß ihn die *Spiritus* entgehen zu Essig) dahero offtermahls unfleißige Wein-Wärter wider willen, statt Weins, gantze Fässer Essig bekommen: Theils wird durch Kunst aus Wein, und zwar auf vielerley Art und Weise Essig zubereitet.

1. Füllet man Tropff-Wein, oder sonst andern Wein auf schon angesäuerte Fässer, Krüge, Flaschen oder Gläser, ehe sie gar ledig gemacht sind, und läßt ihn etliche Tage darauf stehen, so verwandelt er sich nach und nach in Essig.

2. Wirfft man geröstet, offtmahls in gutem Wein-Essig getunckt und wieder aufgetrocknetes Brod in eine Flasche oder Krug mit Wein, verstopfft es, und läßts etliche Tage in linder Wärme also stehen, so wird guter Essig daraus.

3. Pflegen einige am Feuer getrocknete Bircken-Spähne in Wein zu legen.

4. Andere rösten Erbse, oder Gersten in einer Pfanne, so lange, biß sie braun, oder etwas schwartz seyn, thue sie hernach also warm in Wein.

5. Ein Stücklein frisch warmes Gersten-Brod in sauren Wein oder schwachen Essig geworffen, macht in 2. Tagen guten Essig.

6. Dergleichen Brod in scharffen Essig geweicht und wieder aufgetrocknet, solches aber etlich mahl widerhohlet, hernach in Wein geworffen, gibt auch guten Essig.

7. Die Körner oder Keimen aus den gekelterten Wein-Beeren mit starcken Wein-Essig zerrieben, darnach trocknen lassen, und wiederum mit Essig zerrieben, und trocknen lassen, und also etlich mahl wiederhohlet, hernach in Wein gehängt.

8. Nimm unzeitige Wein-Beere, und presse sie aus, seihe den Safft durch ein reines Tuch, in ein Faß, gieß andern Essig darzu, und wenn er 3. Tage gestanden, so seihe ihn vom Lager. Das thue zum öfftern, so hast du allezeit guten Essig.

9. Wein wird in etlichen Stunden zu Essig, wenn man zerstossene rothe Mangolts-Wurtzel darein leget.

10. Schütte zerstossenen Weinstein in guten scharffen Essig 9. oder 10. Tage lang, dörre ihn hernach an der Sonnen, und wenn er wohl gedörret ist, schütte ihn wieder in 10. Tage in guten Essig, dörre ihn darauf abermahl, und hebe ihn also wohl verwahret, zum Gebrauch auf. Wilt du nun in der Eyl oder auf Reisen geschwind einen Essig haben, so wirff $\frac{1}{2}$. Loth in 1. Schoppen Wein, so wirst du in 2. Stunden einen guten Essig haben.

11. Nimm unzeitige saure Kirschen, Maul- oder Wein-Beere, wie auch unreiffe Eicheln oder Holtz-Aepfel, dörre und zerstosse sie in einem steinernen Mörser, gieß hernach guten scharffen Essig darzu, und mache einen Teig daraus, davon mache Kügelein, und dörre sie an der Sonnen recht wohl. Wenn du nun Essig haben wilst, zerlasse einige Kügelein im Wein, so bekommst du einen guten Essig. NB. Die Kirschen sind am sauersten, wenn sie anfangen roth zu werden. Item, wenn der Wein warm gemacht, und mit dergleichen Küchlein vermischt wird, essigt er viel eher.

12. Wer in der Eyl Essig haben will, der werffe Sauerteig mit Essig und Pfeffer vermischt in Wein, und rühre es wohl durcheinander. Oder wilt du noch geschwinder Essig,

13. So lege glüende Steine, Ziegel oder Stahl in Wein, oder wirff Rettich-Wurtzel, unzeitige Mispeln, Elß-Beer, Berbs-

Baum- und Johannis-Beer, wie auch Zwetschgen, Schleen oder Holtz-Birne ꝛc. in den Wein, und laß den Spund offen.

14. Lege Nußbaum Wurtzeln in Wein, so wird auch ein guter Essig daraus.

15. Hänge das Marck oder den Kern von *Epheu*-Holtz in guten Wein.

16. Mache aus Rocken-Meel und starcken Wein-Essig einen Teig, backe ihn in einem Ofen, das Brod weiche wieder in starcken Wein-Essig, backe es abermahl, und dieses wiederhole zum dritten mahl. Darnach thue diese Massam zu 2. Aymer Wein.

17. Bertram-Wurtzel oder Kraut und langen Pfeffer, Paris-Körner und Weinstein, stoß alles klein, und thue es in einen Essig-Krug, das hält den Essig gut, und wird starck und scharff davon. Oder thue diese Stücke in Wein, so wird auch ein guter Essig.

18. Brosam von Rocken-Brod auf einem Reib Eisen klein gerieben, und guten Essig daran gethan, und darmit wohl angefeuchtet, lasse es alsdenn eintrocknen, dieses thue vielmahl, behalte denn das Brod in einer Büchsen. Wenn du den Essig haben wilt, so thue von dem Brod etwas in Wein, und zerreibe es untereinander, glühe dann ein stählen Blech, und lesche es drey mahl darinnen ab, lösche das Blech aber erst in dem Essig, ehe das Brod darein kommt, dann stopffe es zu, so hast du in 1 Stund guten Essig.

19. Nimm einen alten Essig-Krug, der vom Essig sehr sauer schmeckt, und gieß Wein darein, nur halb voll, und stopffe ihn zu, setze ihn in einen Kessel mit Wasser, und laß gemächlich sieden, so wirds Essig.

20. Nimm einen Krug, und thue alten Wein darein, nebst 1. Stücklein Sauer-Teig, so groß als ein Ey, in einem Tüchlein verbunden, und setze es zu dem Feuer, lasse es ein wenig sieden, und setze es beyseit, gibt sehr guten Essig.

21. Lasse einen alten Wein in einem Kessel oder Hafen sieden, und schaume ihn wohl rein, thue ihn in einen Krug, und vergrabe ihn in Keller; laß 3. Tage stehen, dann nimm es wieder heraus, und lasse es kleinen Wall thun, setze es beyseit, so bekommst du Essig.

22. Thue Wein in einen Kolben oder Krug, setze es in ein *Balneum*, darinnen lasse den Wein wohl heiß werden, thue auch erstlich darzu Weiden-Holtz, Ingber, langen Pfeffer, und Sauer-Teig, oder heiß gebacken Brod, davon wird der Essig starck.

23. Glühe Stahl sehr wohl, und lösche ihn 3. mahl in starcken Essig ab, den behalte zu deiner Nothdurfft: wenn du nun schnell Essig haben wilt, so glühe ihn wieder wohl, und lösche ihn 3. mahl in Wein, so wird der Wein von Stund an Essig.

24. Setze ein kleines Fäßlein halb voll mit Wein an die Sonne, besser aber ists, bey dem Feuer, und lasse es bey und in der Wärme stehen, so bekommst du auch Essig.

25. Nimm die säuersten Wein-Beere, drucke sie aus durch ein Tuch, und gieß daran guten alten Essig; lasse es stehen, wenn es sich nun gesetzt hat, so seihe das lautere ab. Thue alsdenn mehr ausgedruckte saure Wein-Beere darein, und lasse es stehen, seihe es alsdann ab, wie zuvor, das thue also offt, darnach du des Essigs viel haben wilst.

26. Trockne die Wein-Beere in den Kelteren aus den Trestern sehr wohl, und stosse sie zu Pulver; auf das Pulver gieß guten Essig, vermische es wohl, und laß stehen, daß sich das Pulver zu Grund setze, gieß den Essig ab, und trockne das Pulver an der Sonnen, dieses thue zu 3. mahlen. Wenn du nun Essig haben wilst, so nimm des Pulvers, und thue dessen ein wenig in einen Becher oder Häflein voll Weins, so hast du Essig; also thue auch mit dem Weinstein.

27. Nimm Höffen von Essig, knette die mit Rocken-Meel, und mache einen Teig daraus, backe es in einem Back-Ofen,

aber kaum halb, dann nimm es heraus, und lege es in Essig, der sehr starck ist, damit es den Essig in sich schlucke, so viel es mag. Laß es abermahl im Ofen halb gar bachen, wie vor, und lege es wieder in den Essig der starck und gut sey, daß es abermahl so viel in sich schlucke, was es mag, und backe es wieder wie zuvor, aber nunmehro muß es gar gebacken werden: Dieses behalte, wenn du nun Essig haben wilst, so zerreibe des Brods ein wenig in einen Becher Weins, so hast du Essig.

28. Weinstein klein gerieben, mit starcken Essig zu 3. mahlen, lasse ihn jedes mahl wohl trocken werden, mache alsdenn Küglein daraus, lasse sie trocknen, derselben Kügelein thue 1. oder 2. in einen Becher voll Weins, so bald wird Essig aus dem Wein, man kan aber auch ein wenig langen Pfeffer unter den Weinstein reiben.

29. Der Essig-Spund muß allezeit vom weissen Weiden-Holtz seyn, und muß so lange seyn, daß er nicht völlig auf dem Boden des Fasses oder Krugs gehe noch rühre, der behält dem Essig seine Säure, denn von natürlicher Krafft ist es der Weiden-Eigenschafft, Säure zu erhalten und zu mehren.

30. Hast du einen Essig angesetzt, der bald sauer werden soll; so nimm gestossenen Pfeffer mit Sauer-Teig vermengt, und darunter 1. Leffel voll Honig, alles zusammen so groß als eine Faust, thue das zu dem Essig in das Geschirr, er wird bald sauer Oder nimm Sauer-Teig, thue 3. Loth langen Pfeffer darunter, laß es also backen, thue es in 3. Maas Essig, so bekommst du über Nacht sehr starcken Essig.

31. Nimm einen Krug nicht gar voll mit Wein, und der halb warm seye, stelle ihn in einen Kessel mit Wasser, und lasse ihn eine kleine Weile darinnen sieden: Verstopffe alsdenn den Krug, vorher aber must du ein wenig Sauer-Teig darein thun, setze ihn alsdenn an die Wärme, dann wieder auf den Ofen, im Sommer an die Sonne, und lasse ihn stehen.

32. Nimm

32. Nimm Häßlen- oder Haynbüche Holtz, oder rothe Weiden, und lege es in Wein.

33. Nimm ein wohl gebunden getrocknet Eichen-Fäßlein, gieß darein 1. starcken Schoppen Brandtenwein, spünde das Faß zu, und waltze es wohl herum: Laß es an der Sonnen ligen, biß der Brandtenwein aller eingetrocknet; deß andern Tags öffne das Fäßlein, und gieß 1. oder 2. Maas guten sauren Essig darein, schwencke es wohl um, 2. oder 3. Tage nacheinander, biß wohl sauert, alsdenn nimm den ankommenden Essig, siede ihn wohl verschäumt in einem meßingen Gefäß, thue ihn also warm in das Faß, mache unten ein Zapffen-Loch, und oben ein Lufft-Löchlein ins Faß, und verspünde das Faß mit allem Fleiß.

34. Nimm unzeitige Wein-Beere, presse sie aus, und seihe sie schön, siede das wohl mit gutem Essig, thue ein wenig gedörrten Sauerteig darein, und so es 3. oder 4. Tage gestanden, seihe es von den Höfen ab, dieses thue 3. oder 4. mahl, so hast du guten starcken und sauren Essig.

35. Siede den Wein in einem kupffernen oder meßingen Gefäß, und schäume ihn wohl, so hast du in 2. oder 3. Tagen guten Essig.

36. Nimm Gersten, röste sie wohl in einer Pfanne, biß sie schier will schwartz werden, und thue sie in Wein, so hast du auch in 3. oder 4. Tagen guten Essig.

37. Lasse in einer messingen Pfannen Wein wohl erwarmen, aber nicht sieden, und thue darein Rocken-Brod, giesse es alsdenn in einen Krug, so bekommst du Essig.

38. Nimm gestossene Bohnen, mische darunter Citronen-Safft, thue es in den Essig.

39. Nimm rothen Pfeffer, stosse ihn, und binds in leinen Tüchlein, hencks alsdenn in Essig.

40. Nimm den 4. oder 5. Theil vom Essig, mache ihn über dem Feuer sittiglich warm, mische ihn also heiß wieder unter den

andern, darnach stelle ihn 8. Tage lang an die Sonne, so wird er starck und scharff.

41. Nimm gebähet Brod, lege es in Essig, laß es trocknen, reibs wiederum mit Essig, und laß allemahl trocken werden: wenn du hernach das Brod in Wasser oder Wein legest, wird es von Stund an zu Essig.

42. Wirff in den Wein, Sauerteig, Saltz und starcken Pfeffer, alles untereinander vermischt, so wird er alsbald zu Essig. Will man ihn aber noch geschwinder haben, so darff man nur glühenden Stahl oder Ziegel-Steine zum öfftern darinnen abläschen.

## Rosen-Essig alsobald zu machen.

43. Nimm grüne unreiffe Braun-Beere, gemeine Rosen an. 4. Unzen Berbis-Beere 1. Unz, Laß alles im Schatten wohl trocknen, und machs zu zartem Pulver; wenn du es nun gebrauchen wilst so thue ohngefehr ½. Loth in ein halb Glas rothen oder blancken Wein, vermische es wohl untereinander, lasse es sich setzen, und seihe es durch.

44. Nimm ein Rocken-Meel, weiche es in sehr starcken Wein-Essig, mache daraus mit ¼. Sauer-Teig eine *Massa*, lasse es im Back-Ofen backen, mache es zu Pulver, weiche es wieder in Wein-Essig, wie zuvor, dieses thue zum dritten mahl. Mit 1. ℔. dessen kan man alsobald 2. Eymer Wein, Bier, Aepffel- oder Birn-Most zu Essig machen.

45. Nimm eine neu gebackene Semmel, lege sie in guten Wein-Essig, lasse sie dürre werden, pulverisire sie, rühre das pulverisirte mit Essig an, daß es wie ein Teiglein werde, und setze damit einen Essig an, so wird er sehr scharff.

46. Wenn man die Mangelt-Wurtzel in Wein weicht, wird solcher in 3. Stunden zu Essig. Wenn man aber die Wurtzel vom Kohl darzu thut, wird er wieder Wein.

Von

## Von allerhand gefärbten und Kräuter-Essigen.

47. Gefärbte und Kräuter-Essige werden nur *per infusionem*, oder Einweichung der Kräuter und der Dinge, die da färben, mit guten starcken Essig in gelinder Wärme oder Sonnen-Hitze *digerendo* zubereitet. Da zieht denn der Essig der Kräuter Krafft und Farben aus, und nimmt solche an sich.

*BN.* Zu den gefärbten und Kräuter-Essig muß der allerstärckste Essig genommen werden.

## Mayen-Blümlein Essig.

48. Nimm frische Mayen-Blümlein die ihren vollkommenen Geruch noch haben, zwicke sie auf das reinste nicht mit Nägeln oder Fingern, sondern mit einem Scheerlein ab, thue sie ohne viel Händ-Betastung in starcken Wein-Essig, verstopffe das Glas auf das beste, und stelle es eine Zeitlang an die Sonne, so erlangst du einen kräfftigen wohlriechenden Essig, welcher trefflich gut ist, wenn man ohnmächtig werden will.

## Ein sehr guter Rosen-Essig in die Küche.

49. *R.* 1. ℔. Cibeben, thue die Stiele davon, und säubre sie von allem Unflath, doch nicht mit Wasser, sondern mit einem Tuch: Thue sie alsdenn in einen irrdenen glaßirten Topff, mit 2. Fintaussen guten Rosen-Essig, und lasse es eine gantze Nacht auf warmer Aschen weichen, des Morgens aber ein wenig aufkochen, und wenn mans vom Feuer nimmt, und kalt worden ist, so seihet mans durch, und verwahrts in einer wohl-verwahrten Flasche.

## Wahre medicinalische Essig-Verfertigung.

Nimm frischer *Damascen*ischer bley-rother und zerstossenen Rosen 2. ℔, weiche sie in guten Wein-Essig 8. ℔, und wenn es eine kurtze Zeit *in Digestion* gestanden, so ziehe den Essig durch

ein

ein gläßernes Kürbs-Glas herüber, und zwar so, daß die Rosen trucken zuruck bleiben. Den *destillirten* Essig / mische vom neuen bey: Frischer rother Rosen 8. Unzen, zur Frühlings-Zeit, oder aber aufgetrockneter rother Rosen 4. Unzen zur Winters-Zeit; lasse sie etliche Tage in *Infusion* stehen, alsdenn seihe es durch, *filtrire* und behalte es zum nöthigen Gebrauch. Zu folge dieser Manier alle Essige von Kräuter, Blumen und Früchten recht und wohl gemacht werden. Als Erd-Beer, Hohl-Beer ꝛc.

## Acidum radicale.

℞. Rechten guten starcken Wein-Essig, *destillire* ihn in *B. M.* das *Phlegma* davon, biß er anfängt sauer zu werden, alsdenn höre auf. Es geben 3. Maas nur 1. Maas *Spiritum, acid. destillire* die *Phlegmata* ab, daß nur ½. Maas im Kolben bleibe, gieß wieder 3. Maas Essig oben zum Helm hinein, (*NB.* der Helm und Kolm müssen von einem Stück seyn, und muß oben eine Röhre haben, die gerad ins Helms Kopff ist, bey nahe eines Fingers lang, daß man den Essig hinein giessen kan, es verrauchen sonst die besten *Spiritus*:) Dessen mache nur so viel du wilst; alsdenn *destillire* das *Phlegma* im Kolben ab, daß von 6. Maas nicht mehr als halb bleibe, wenn du es nun also *destillir*et hast, daß es nemlich oben eine Haut gewinnet, so setze es in Keller, und laß zu Crystallen schiessen, das übrige *Phlegma destillire* wieder, biß es eine Haut gewinnet, und lasse wieder Crystallen anschiessen, das thue, so lange es Crystallen gibt. Wenn du nun von 12. Maas 4. Maas *Spiritum* gemacht hast, so thue es wiederum in einen solchen Kolm, wie zuvor gewesen, und *destillir*et worden, thue auch alsdenn alle die *Salia*, so du von diesem Essig gemacht hinein, nebst 2. ℔. Weinstein, giesse den *Spirit. acid.* darauf und *destilli-*

re

re davon ab, solches thue zum dritten mahl. *Et sic habes radicale acidum.*

§ 2. *Theophrastus Paracelsus recommendirt*, daß man etliche Tropffen Ingber-Oel in den Essig thun soll, weil solches denselben für Umschlag behütet, und bey seiner Säure erhält, ist auch dem Magen nützlicher wie der andere Essig.

## Des Wein-Essigs nützliche Würckungen.

Den vom Haupt herabfallenden Flüssen wehret er, wenn man ihn warm gemacht, in dem Mund hält.

Wenn einer zu hefftig und viel niesset, so rieche er nur an Essig, so leget sich das Niessen.

Wer hitzig Hauptweh hat, dem lege man Tüchlein in Essig genetzt um den Kopff.

Das Sausen der Ohren zu stillen, *item*: Die Geschwäre in den Ohren zu zertheilen, *item*: Die Würmer, und dergleichen Ungeziefer, so in die Ohren gekrochen wären, zu tödten und auszutreiben, soll man warmen Essig in die Ohren tröpffeln, oder nur den warmen Dampff davon vermittelst eines Trichters in die Ohren gehen lassen. Wer Knollen oder Beulen hinter den Ohren hat, der lasse sie mit warmen Essig bähen, auch mit einem darinnen genetzten Schwamm bestreichen.

Das Bluten der Nasen zu stillen, soll man an Wein-Essig riechen, auch vom solchen in den Mund halten.

Zahnweh zu stillen, die wackelenden Zähne zu steiffen, und das lockere Zahnfleisch zu befestigen, deßgleichen, das abgefallene Zäpfflein und Hotchblat zu erheben, und das gefährliche Hals-Geschwär *Angina* genannt, im Anfang deßselbigen, zu wehren und vertilgen, so erscheinet gar nützlich, warmer Wein-Essig im Mund gehalten.

Den alten Husten mindert und lindert der Essig, wenn man ihn trinckt.

Den hitzigen *choleri*schen Magen ist der Essig bequem und dienlich, erwecket ihm den verlegenen *Appetit* zum Essen, und stärcket ihn, und wenn der Magen grosse Hitze hat, so löscht er dieselbige.

Wer *Singultum* oder den Schlucken hat, und sehr kluxet, der thue einen Trunck, so wird er stracks gestillet.

Hat sich jemand in dem Bad zu sehr erhitzt, und davon ohnmächtig wird, der halte Wein-Essig im Mund, so wird die Hitze abnehmen, und die Ohnmacht aufhören.

Wer im Sommer ede: grosser Hitze Milch getruncken, und dieselbe im Leib geronnen wäre, der trincke einen Trunck warmen Wein-Essigs, so wird sie wiederum aufgelöset und zertheilt.

Wer geronnen Blut bey sich hat, der trincke warmen Wein-Essig und schwitze darauf, so wird sichs bald zertheilen.

Alle innerliche Blut-Flüsse, worher sie auch kommen, verhindert und stillet der Wein-Essig, wenn er entweder vor sich alleine, oder unter Speise vermischt und genossen wird.

Durch Wein-Essig werden Fleisch und andere Dinge mehr für *Putrefaction* und Fäulung *præserviret* und erhalten: Derowegen der Essig auch allerley *Putrefaction*en im menschlichen Cörper wiederstehet, und man in Sterbens-Läufften und Pest-Zeiten den Wein-Essig in täglicher Speise gebrauchen kan, weil er den Gifft aus dem Leibe jaget.

Wann denen Weibs-Personen die Mutter, deßgleichen den Manns-Personen der Mast-Darm aus dem Leib getretten, so soll man einen Schwamm in gar warm gemachten Wein-Essig netzen, und die Mutter oder den Darm damit bestreichen, wiederum hinter sich stopffen, und an ihre gehörige Orten lencken. Wenn dieses etlich mahl wiederhohlt wird, so findet man gewisse Hülffe.

Wider Schmertzen in den Füssen und andern Gliedern wird auch gut befunden, dieselbigen mit warmen Essig gebähet, weil

er

er die bösen Flüsse auflöset, zertheilet und auszeucht, daß dadurch der grosse unleidliche Schmertz gedämpffet wird und gäntzlich gelegt.

In Summa: der Essig kühlet ab, und lindert die hitzigen gilbichten Kranckheiten, kan auch zu Dämpffung, Löschung und Tödtung hitziger Schäden Brand und Geschwulst, wie auch wider das wilde Feuer, Rose, und was der hitzigen Gebrechen mehr sind, nach Gelegenheit und Umständen gebraucht werden, bißweilen innerlich, bißweilen äusserlich, aber dißfalls muß man fürsichtig seyn, damit man den Brand oder Hitze nicht hinter sich in die Glieder, oder wohl gar zum Hertzen treibe, und dadurch böses ärger mache.

Schuppen, Grind, Krätz, Flechten, Zittrachten oder Zittermähler werden mit Essig gelindert: Dergleichen um sich fressende Geschwäre, *Herpetes*, *Lychenes*, *Phagedanas*, *Nomas*, *&c.* und andere fliessende Schäden zu trocknen, ist der Essig gar bequem, wenn man damit solche offtmahls bähet, wäschet und überlegt oder auffschlägt.

Striemen und blaue Mähler zertheilet der Essig und tilget sie, wenn man solche mit warmen Wein-Essig viel und offtmahls bähet und bestreichet.

Wenn der Essig für sich alleine zu trincken wegen seiner Schärffe zu starck ist, der mag Brod-Schnitten von Rocken oder Korn rösten, und es in den Essig thun, so wirds ihm die Schärffe etwas benehmen und lindern. Ein wenig Saltz in den Essig *temperirt*, thut gleichen *Effect*.

Daß sonsten auch starcker Wein-Essig harte Steine, (wenn dieselben wohl heiß, oder gar glühend gemacht, und in dem Essig abgelöscht werden,) zerreisset und zermalmet, wie auch Perlen *solviret*, Stahl, Eysen, Bley, ꝛc. angreifft, Bein und andere Dinge erweicht, ist gnugsam bekannt,

# Des Wein-Essigs schädliche Würckungen.

Es ist genugsam bewußt, daß der Essig kühlet, so kan er derhalben wenn man ihn nicht mit gutem Vorbedacht der Gelegenheit und Umstände (es sey so wohl in der Speise als Artzney) gebraucht und gnwendet, allerley kalte Kranckheiten verursachen, denn er seiner kühlend- und durchdringenden Natur nach, allen Nerven, Spann-Adern, Blut-Adern und dergleichen Blut-losen Gliedern, als: Magen, Gedärm, Blase, Mutter, ꝛc. Die ohne das kalter Natur und *Complexion* sind, sehr beschwerlich, erkältet und schwächet sie auch noch mehr.

Das Gesicht wird verdunckelt von vielem Essigs Gebrauch. Die Zähne werden davon stumpff.

Die Brust und Lunge beleidiget er, reitzet zum Husten, und macht den neuen frischen Husten noch ärger.

Der Leber fügt er auch grossen Schaden zu, wenn er zu viel innerlich gebraucht wird, zerbeist und verzehret die zarten Aederlein derselben, und macht, daß sie wässerig Blut *generiret*, bringet und häuffet die *melancholi*sche Feuchte, sintemahl er seiner Kälte und Trockene halber die Leber dermassen abkühlet und trocknet, daß sie ein untüchtig grobes Blut kochen muß, und wer vorhin einen kalten *phlegmati*schen Magen hat, deme ist der Essig höchst-schädlich, gebieret ihm viel *phlegma*, ringert die Dauung im Magen, und weil damahls die andern Gliedmassen ihrer rechten Nahrung mangeln, und mit übriger böser *Phlegma* beschweret werden, so entstehet daraus denen Gliedern das Beben und Zittern, werden also mit der Zeit Glieder-Wehe und Lähme verursachet. Derowegen mögen diejenigen, so an gemeldten Gliedern etwas schadhafft sind, sich warnen lassen, daß sie entweder den Essig gar meiden, oder mit Bescheidenheit gebrauchen.

Diejenigen Leute, so viel Essig genieſſen, werden dürr und mager, weil er sie gar zu sehr austrocknet; derohalben solche, so

dürr

dürr und mager seyn, sich seiner enthalten oder mässiglich gebrauchen sollen.

Der Wein-Essig löschet auch die Begierde und Brunst zur Unkeuschheit, und mindert den natürlichen Saamen.

Die Weibs-Personen, so mit stethiger Unruhigkeit der Mutter behafftet sind, denen ist der Essig *interne* sehr schädlich, derohalben sie ihn wie einen Gifft meiden sollen.

Und weil er der Blase auch gar nachtheilig ist, so ist dieses ein guter Rath, daß, wann man darinnen die kalten Zähen Schleime, so sich daselbst gesammlet, abledigen will, so soll hiezu an statt des gemeinen Wein-Essigs, der Essig-Honig, *Oximel* genannt, zum Gebrauch erwählet werden.

## Wie die Mutter oder Hefen von dem Wein-Essig äusserlich zu gebrauchen.

Solche kan entweder *per se*, oder *cum Myrto* aufgelegt werden: vertreibt die Geschwulst des Bauchs, deßgleichen die Flüsse des Magens, also auch den weiblichen Fluß, wenn solches auf den Leib oder Schaam gelegt wird, zertheilt auch die hitzigen Geschwäre, so man *Panos* nennet, desgleichen die rothen entzündeten und hitzigen Brüste, welche nicht wohl leiden können, angerühret zu werden; es mildert und löschet die Hitze, zugleich mit Essig aufgestrichen, wenns aber zu Pulver gebrannt, und mit Hartz vermischet wird, so vertreibts die ungeschaffene Nägel, heilet auch die Krätze.

Von

# VI.

## Der gut Bier *conservi*rende Künstler.

# Von allerhand Bier-Künsten.

## Dem weissen Bier einen Wein-Geschmack zu geben.

Nimm ein Faß, da Beer-Wein oder Most aufgelegen hat, lasse, so bald es ausgezapffet worden, von Stund an weiß Bier darauf füllen, und darinnen verjähren, so bekommt solch Bier einen lieblichen Wein-Geschmack, wird schön lauter und gut zu trincken.

## Dem Bier einen lieblichen Geruch und Geschmack zu geben.

2. Hänge nur in einem länglichen Säcklein Violen-Wurtz in das Faß: oder nimm gestossene Nägelein, zerschnittene dürre Lorbeeren, an. ℥ i. Loth, und hänge es zusammen in einem Säcklein ins Bier.

## Daß ein Bier / sehr lieblich zu trincken sey.

3. Hänge ½. ℔. rothe Benedicten-Wurtzel mit wilder Salbey ins Faß.

## Ein Bier schön lieblich / hell und klar zu machen.

4. Nimm Saltz und Heffen von dem Bier, das man zubereiten will, schlage und rühre es wohl durcheinander, nud lasse deß Biers aus dem Fasse darauf, und rühre es einmahl recht wohl um, alsdenn lasse es eine Weile ruhen, ehe man es gantz voll aufgefüllet, so ists gerecht.

Ein

## Ein Bier frisch zu machen.

5. Nimm Buchen oder Birckene Aschen, die fein zart durchsiebet ist, zu jedem Eymer Bier eine Hand voll, mache sie mit Bier aus dem Faß zu einem Brey, gieß es also in das Faß, und rühre es wohl um mit einem Stäblein oder Holtz, hernach lasse es ruhen, so wird es fein frisch davon.

## Daß ein Faß Bier frisch und eines guten Geschmacks bleibe, weil man davon trincket.

6. Wasche Benedicten-Wurtzel fein sauber und rein, lasse sie wohl trocknen, und lege sie in das Faß, das richte hernach auf, und trincke darvon, so bleibt es gut biß auf die Neige, und wird nicht sauer.

## Auf eine andere Art.

7. ℞. Vor 1. Kr. Loor-Beer, schäle die äusserste Haut davon, und hänge sie in ein leinen rein Tüchlein ins Faß.

8. Oder: Wann du das Faß wilt anzapffen, so thue ein wenig Saltz in ein Tüchlein, lege es über den Spund, und spünde es zu, oder schlage frischen Leimen über das Saltz, so bleibt es gut, weil ein Tropffen darinnen ist.

9. Oder: ℞. Hopffen, ein frisches Ey, und die Scherben von einem neuen unverglaßurten Hafen, diese hänge klein zerschlagen mit den andern beyden Stücken in das Faß.

## Bier auf einem Faß wohl-schmeckend zu erhalten / daß man etliche Wochen davon trincken kan.

10. Nimm ein Sieb voll Hopffen, der wohl rein gerädet sey, zapffe 10. oder 12. Kannen Bier aus dem Faß, thue hernach den Hopffen in das Faß, mache es mit dem ausgezapfften Bier wieder voll, setze das Faß auf den Boden, und wenn du wilt

Bier auslassen, so mache oben in das Faß ein Lufft-Löchlein, und darein ein Zäpfflein, das ziehe aus, damit es Lufft bekomme, und wenn du das Bier gelassen hast, so stopffe das Löchlein wieder zu, damit keine Lufft darein kommen kan, so bleibt das Bier gut.

11. Man nimmt auch 3. oder 4 Händ voll Hopffen, in ein 3-Eymerichs Faß, spündet das Faß zu, setzt es auf den Boden, und zapfft es unten auf der Seiten an, oben aber macht man wie bey vorigem, ein Lufft-Löchlein mit einem Zäpfflein, so bleibt das Bier biß auf den letzten Trunck gut.

12. ℞ Für 2. Kreutzer Hirsch-Zungen, 1. Kr *Corduibendien* Kraut, ein frisch Ey, ein wenig Hopffen, eine Hand voll kurtz geschnitten Stroh, etwann 1½. Spannen lang, wirff alles miteinander oben zum Spund hinein, spünde es wieder wohl zu, setze es auf den Boden, und trincke davon, so bleibet der letzte Trunck so gut als der erste, man muß aber damit verfahren, wie mit den vorigen. *p. e.*

## Daß sich ein Bier nicht verjähre.

13. ℞. Linden-Blätter, welsch Nuß-Laub, Beyfuß, *an.* und halb so viel Wermuth, hänge es zusammen gefaßt, zum Spundloch in das Faß.

14. Lege schöne weisse Küsselsteine, aus einem klaren fliessenden Wasser genommen, darein, so bleibt es gut, und verkehrt sich nicht.

15. Wenn es sich aber schon verkehret hat, so gebrauche heisses Gersten-Brod, allermassen wie bewußt, so offt, biß es wieder zurecht komme. Denn das heisse Gersten-Brod zeucht den garstigen Geruch und bösen Dunst aus dem Bier, an sich, und macht also, daß ein Bier wieder zu seiner vorigen rechten Krafft und Geschmack gelanget.

## Daß ein Bier im warmen Wetter nicht sommericht werde.

16. *R.* Kühn-Holtz-Späne einer Spannen-lang, und eines Fingers breit, wirff sie in Bottich auf das Bier, dieweil es noch gantz warm ist, so benimmt es ihme das sommern oder sommerenzend, und lässet es nicht sauer werden.

## Wenn ein Bier durch Führen trübe worden ist.

17. *R. 1. manip.* gebrenntes Saltz, wirffs in 1. oder 2. Maas Wasser, und giesse alles dieses miteinander in das Faß, rühre es mit einem Holtz untereinander, lasse es alsdenn über Nacht ruhen, so wird es schön lauter zu trincken.

## Wann ein Bier nach dem Faß stincket und schmecket.

18. *R.* Rein Farn-Kraut, Wachholder-Beere, H. Geist-Wurtzel, rothe Benedicten-Wurtzel, *an.* und 3. frische Eyer, hänge oder lege diß alles miteinander in das Bier-Faß, so vergeht ihm der üble Geschmack.

19. Eine kleine Hand voll Wäytzen-Körner, und hänge sie in einem reinen Tüchlein in das Faß, so wird es wieder wohlschmeckend.

20. Heiß Gersten-Brod aus dem Ofen, brichs von einander, lege es auf den Spund, biß es kalt wird. Solches wiederhohle 3. oder 4 mahl. *p. c.*

## Wenn ein Bier nicht nach dem Pech schmecken soll.

Wenn du die Fässer ptchen lässest, so streue nach dem das Pech wohl darinen zerstossen und heiß worden ist, etwann ½ ℔. gut

gut Gewürtz drein, und lasse sie mit demselben wohl umrühren, so benimmt es dem Pech seinen Geschmack, und ist das Bier lieblich zu trincken.

## Zu verhüten / daß ein Bier nicht sauer werde.

22. Nimm ein neu gelegt Ey, stich mit Nadeln rings herum kleine Löchlein darein, lege geschölte Lorbeer darzu, wie auch ein wenig Hopffen und Gersten-Körner, thue solches zusammen in ein Säcklein, und hänge es zum Spundloch hinein, so wird es nicht sauer, so lang noch ein Glas voll in dem Faße ist, es sey Weitzen, oder Gersten-Bier.

23. Oder hänge frisch zerstoßenes welsches Nuß-Laub mit einen neu gelegten Ey zum Spund-Loch hinein, lege ein wenig Saltz auf einen reinen Tüchlein drauf, und schlage den Spund mit frischen Leimen zu, so wird das Bier auch nicht leicht sauer.

24. Oder man hänge frisch zerstoßene welsche Nuß-Schahlen, oder gedörte in das Bier, so wird es nicht sauer.

25. Oder nimm Haber mit dem Stroh, wenn er in der gelbreiffe ist, binde Büschlein daraus, und hänge sie darein, so stößt das Bier wieder auff, und gäret wie ein junges Bier, wird also wieder wohl geschmackt, und gut zu trincken.

26. Oder, nimm Veil-Wurtz, Nägelein, Ingber, Lorbeer, Muscaten-Nuß, Enzian, Calmus, *an.* ein wenig gröblich zerstossen, in ein Säcklein gethan, und in das Faß gehängt.

27. Oder, nimm auf 1. Eym. Bier 1. ℔. Kreiden, und 2 Händ voll Saltz, stoß untereinander, und lasse es in einer Pfannen wol heiß werden, giesse alsdenn eine gute Maas Brunnen-Wasser darein, und rühre es wohl untereinander, darnach giesse es in das saure Bier, und rühre es mit einem Stecken im Faß wohl untereinander, so wird es wieder süß.

Wenn

## Wenn ein Bier auf dem Bottich sauer worden, und also in das Faß gefüllet würde.

28. Wirff eine Hand voll oder 2. Saltz, und auch so viel Aschen hinein, gieß eine Kanne oder 2. Wasser darzu hinein in das Faß, rühre es untereinander, und verspünde das Faß wohl, (sonsten laufft alles heraus,) lasse es alsdenn versauren.

29. Wenn ein Bier im Faß sauer worden wäre, so nimm 1. oder 3. Händ voll gute rein gesiebte Buch-Aschen, vermische die selbige mit ein wenig Bier, und schütte sie ohngefehr in eine Tonne Bier, schüttle das Faß wohl damit um, und lasse es 8. Tage ligen, so wird die Aschen vermittelst des darinnen enthaltenen Saltzes, die Säure in demselben zu Boden schlagen, und das Bier wieder gut machen.

30. Wenn das Bier noch nicht gar zu sauer ist, darff man nur eine gute Hand voll reiner Buch-Aschen in ein Tüchlein gebunden, zum Spundloch hinein in das Bier hencken, und darinnen lassen, biß es ausgetruncken, es soll aber das Faß nicht beweget werden.

31. Nimm etliche Händ voll Wäytzen, Eyer-Schalen, Krebs-Schalen Muscheln, Schnecken-Häuser, gebrannten Kalch und Ziegelsteine, ꝛc. Lege sie ins Bier, welche alle die Säure an sich ziehen, und das Bier wieder süß und lieblich machen.

## Daß das Blitzen und Donnern dem Bier nichts schade.

32. 1. Stehet das Bier bey grossem Gewitter noch im Brau-Hause, so soll man den Bottich mit Brettern zudecken, reine Tücher darauf legen, und ein wenig Saltz, kleine Kieselsteine, oder Wasser-Sand, und Lorbeer-Blätter, darauf streuen. 2. Ist aber das Bier schon im Keller im Faß, so hat man nicht sonderliche Gefahr deßwegen zu beförchten: Jedennoch mag man es auch mehrerer Versicherung wegen, mit vorigen Mitteln bedecken

cken. 3. Im Fall aber, daß das Bier vom Donner schon beschädiget worden wäre, muß man solches abziehen, und auf andere Fässer, (welche wohl gesäubert und geseget, oder frisch aufgepicht seyn sollen,) die mit Wasser, darinnen Thymian, Lorbeer, welsch Nußbaum-Blätter, Fenchel und Wachholder-Beer gekochet, wohl ausgespület worden, schlagen oder füllen, so entgehet ihm der zugefügte Wetter-Schaden. Wenn das Bier verdorben, es seye wie es wolle, wie solchem wiederum zu helffen, und leichtlich zurecht zu bringen. Wenn ein Bier umgekehret oder sauer worden, so muß man desselben *Quantität* nur wohl beobachten; ist es nun ein grosses Faß etwann z. E. von 6. Eymern so thut man am besten, wenn man den 6ten Theil davon abziehet, damit das andere Bier im Faß guten Raum und Platz habe, auf das neue zu giehren, und zu arbeiten; alsdenn nimm gestossene Kreiden und Buchen-Aschen, *an.* 1. *manip.* vermische es untereinander, thue es in das Faß, rühre es untereinander, so ziehet sich die Säure zusammen, und schlägt sich im Boden nieder: Denn die Umkehrung des Biers, ist nichts anders, als das vermischte Wesen deß unreinen mit dem reinen, welche wiederum von einander gebracht werden müssen. *p. e.*

## Zum sauren Bier.

33. Nimm Buchen-Aschen auf jeden Eymer 1. *manip.* und so viel gebranntes Saltz, thue es in das Faß, und rühre das mit einem Schäuflein untereinander in dem Bier herum.

*Item*: Ein neu gelegt Ey ins Faß geworffen, und den Spund mit ungeleuterten Letten vermacht, doch muß ein klein Luffi-Löchlein oben gelassen werden.

*Item*: ½. Mäslein klein gemahlen Maltz in ein länglichtes Säcklein gethan, und in ein 16. Eymeriges Faß sauer Bier gehenckt; je länger es hängt, je besser es wird. *p. e.*

*Item*: Weitzen darein geschüttet, oder gehengt, benimmt auch die Säure. Ilmer-Aschen macht das saure Bier auch wieder gut.

Der

# VII.

## Der die Früchte in ihrer natürlichen Art zu *conservi*ren lehrende

## CONFITURIER.

ES ist nichts, das die Sinnen kräfftiger ergötzet, als mitten im Winter die Früchte also schön und gut, ja selbst besser, als sie in Sammlung derselben gewesen sind, beschauen. Uber dieses, wann eure Bäume gleichsam tod scheinen, und nicht mehr hervor grünen, und euer Garten also durch des Winters Strenge von aller seiner Schönheit beraubet worden, daß er sich mehr einer Wüsten, als einem lustigen Ort vergleichet, so werden solche Früchten euch viel vergnüglichern Geschmack geben, als im Sommer, da ihr wegen ihrer grossen Menge und Unterscheid mehr Eckel, als Lust daran habt. So will ich euch derohalben weisen, mit was gewissen und gar leichten Mitteln ihr solche den gantzen Winter durch/ ja biß an die Zeit, da euch die frischen anreitzen werden, die alten zu verlassen, bewahren sollet. Dann es ist mit den Früchten, wie mit den Weinen, diese, welche man zum ersten trincket, sind die Delicateste und Stärckste, und die, welche man auf die letzte bewahret, sind die rauheste nnd harteste: nichts destoweniger sind die beyde in ihrer Zeit sehr angenehm, so bald aber die neuen gemachet sind, und man sie trincken kan, so quittiret man die Alten, welche zuvor vor die trefflichste geachtet wurden.

Also ists auch mit den Früchten, so bald die neuen zur Reifigkeit gelangen, so verläßt man diejenige vom vergangenen Jahre, und ist ein Schüßlein voll Erdbeern und Kirschen, (ob sie schon noch alle grün sind) oder von frühzeitigen Birnen, denen besten *Bon Chrestien*, die ihr habt, vorzuziehen.

Um

Um zu unserer *Intention* zu kommen, wird es sehr dienlich seyn, einen solchen Ort in eurem Hause auszusehen, welcher bequem sey, eine Frucht-Bewahrung, davon zu machen. Solcher muß kleine Fenstrichen so wohl vor die Kälte, als grosse Hitze haben. Diese haltet ihr immer fort zu, damit keine Lufft darein kommt, und bedient ihr euch sonsten keiner Lufft hierzu, als derjenigen, so ihr im Zusehen nöthig habt. Und so ihr weg gehet, macht ihr die Fenster alsobald wieder zu. Wann auch gantz keine Feuster, und die Thüren klein und niedrig seyn, so ist es noch viel besser, alsdenn könnet ihr sie, wann ihr hinein gehet, hinter euch zumachen.

Wann nun solcher Ort, um eure Früchten zu verwahren, angeordnet ist, so lasset ihr denselbigen mit Porten rund herum bekleiden. Ist nun der Ort groß, und daß man in der Mitten einen Hauffen, gemeiner Früchten für euer Hauß-Gesinde legen kan, so thut ihr also. So er aber klein ist, so möget ihr die besten auf drey Eck, und in das vierdte Ecke die gemeineste legen. Diese Porten müssen mit starcken höltzern Stützen, oder auch eisernen Stangen unterstützt werden, und das wegen der tragenden Last, zwey an jeder Seiten, daß sie eine Weite von zween Füssen machen Hievor schlagt ihr eine kleine Latten, damit die rollende Früchten im Durchsuchen nicht hinweg fallen. Unter solchen lasset ihr drey Füsse Raum, wohin ihr die ungeachtete Früchte, doch jede Art besonders, leget, und fahret also mit diesen Porten, einen über den andern auf 9. oder 10. Daumen weit biß an den Boden fort. Eure Gemächlichkeit im Durchsehen zu haben, so lasset ihr euch eine Treppe von leichtem Holtze machen, die euch zum Aufsteigen biß an den obersten Port dienen möge. Eine Leiter, solte euch so wohl nicht dienen, dann sie ermüdet die Füsse vielmehr, und setzt euch in Gefahr, wann ihr hoch aufsteiget, indem sie leichtlich weichen, und euch herum stürtzen kan.

Wann nun die Zeit zur Fruchtsammlung herbey gekommen, welche ihr aus vielen Dingen erkennen könnet, als wann die Früchte von sich selbst abfallen, welches gemeiniglich durch den ersten Herbst Regen geschicht, da die Bäume angefeuchtet, ihr Holtz auffblasen, und also die Früchte fallend machen: Oder, wann die ersten Fröste euch erinnern, solche Früchte zu bewahren, oder daß ihr euch sonst eine gewisse Zeit setzet, als im abnehmenden Monde des *Octobris*. (dieses ist aber nur wegen der Birn und Aepffel-Bäume gesagt. (als dann so fanget ihr an die zartesten Früchte, am ersten samlen, und endiget also mit den daurhafftigsten, um ihnen mehr Zeit als andern zum reiffen zu geben.

Da sind etliche Früchte, welche nicht anders, als taigich wollen gegessen werden, als da sind die Pirn *de Crosmenil Corme*, *Alices*, *Asperoles*, und andere, selbige lasset ihr so lang auff den Bäumen, Biß ihr sie mit Hauffen abfallen sehet, als dann wollen sie daß ihr sie bewahret.

Die Mispeln zu sammlen, so ist der selben rechte Zeit der Tag *S. Lucas*, dem Sprichwort da mit nach zukommen.

Zu all solcher Früchtsamlung müsset ihr Körbe haben, welche von starcken Weyden also gemachet sind, damit sie von zwoen Personen können getragen werden. Auff den Boden legt man grob Stroh, damit die oberste Schwere die unterste nicht zerdrücke, und den Körben anklebend mache.

Nach solcher Sammlung, macht ihr einen gewissen Unterscheid. Ihr legt die gröstem, die mittelsten, und die, so von sich selbst abgefallen sind, oder die ihr in der Sammlung abgeschüttelt habt, jede *Sorte* in einen Korb allein.

Ich rede hier von keinen kleinen, oder ungeschickten Früchten, dann ich vermeyne, daß Ihr eure Bäume lange Zeit vorher derselben entblösset, in dem ihr vermercket habt, daß sie mit dem andern nicht fort kommen können, um also den übrigen und schönern bessere Nahrung zu lassen.

Die

Die Wurmstichichte Aepffel sollen mit denen von sich selbst abgefallenen bewahret und am ersten auffgegessen werden.

Nach der Sammlung, so lasset ihr solche Früchte in den Bewahr-Ort tragen, und die schönsten auff die Porte vertheilen, also, daß keine Frucht die andere berühre. Hierunter lasst ihr einwenig Stroh legen, die schönen mit denen mindern müssen auff die Porte zertheilet, die Abgefallene und Wurmstichiche aber in Hauffen geleget werden, wie ich gesaget habe.

Was die Birne *Bon-Chrisien* genannt belanget, sowollen selbige viel fleißiger als andere gesammlet werden, dann die schöne und wohl *colorirte* als auf einer Seiten roth, auf der andern aber gelb, wollen am Stengel mit Spanischen Lacke versiegelt werden, damit der Safft nicht vergehe, so wollen sie auch mit einem guten treugen Papier beleget seyn, man thut sie auch in offene Schäffel, weil sie also weißgelbige Farbe bekommen, wann sie in solchen Gefässe gleichsam als ersticket stehen.

Dieses practicirt ihr auch mit den Birnen *Double Fleur Cadillac Thoul* und andern auf Quitten-Bäume gepropft um des Baums *Couleur* annehmenden Birnen. Dann was die jenige, welche auf einen Francen, oder selbst gewachsenen gepfropffet sind, belanget, soreiffen selbige gemeiniglich grün. Ist derowegen an dergleichen wenig Müh zu wenden, und ist genug, wann man sie auf die Porte zerlegt, wie ich oben gesagt habe. Die gar *Curieuse* Leuthe haben einen wol zusammen gefügten Schrancken, inselbigen legen sie die Birn *Bon Chrestien*. Dieser Schrancke hat inwendig seine Porten, und auf jedem Porte ein höltzern Gegitter, derer vier kantichte Löcher einer guten Birn Grösse haben, in jeglich solch Loch legen sie eine Birne, damit sie sich nicht berühren, und eine angestossene die andere nicht anstecke.

Diesen Schrancken halten sie wol verschlossen, und verkleiben auch die Seiten der Thüre mit Papier, damit gantz kei-

ne Lufft hinein komme, und eröffnen selbigen auch nicht, eher, biß sie etliche heraus nehmen wollen. Solches macht, daß sie gleichsam ersticken, und eine schöne Farbe bekommen. Ehe sie aber die Birn hinein schliessen, lassen sie selbige 5. oder 6. Tage in den Körben, worin man sie aus den Garten getragen hat, stehen, damit sie erst abschwitzen mögen. Die jenige Früchte welche moltsch oder taigicht sind, schittet man auf einen Hauffen und wann sie nicht bald weich werden wollen, thut man sie in einen Kornsack, und läst sie von 2 Personen wol schütteln also, daß ein Stück gegen daß andere falle, dieses wird sie bald reiff nud weich machen.

Die *Muſqua*teller Trauben oder andere gemeine erhalten sich auf vielerley Art; Entweder man legt sie schlecht weg auf Stroh, oder man hangt sie an Tonnen Bändern unter den Boden, und bedeckt sie oben mit Papier, vor Staub zu bewahren oder aber, man thut sie in Haber, Kaff oder Asche in einer Tonne.

Ich unterlasse hier viel *Curieuſe* Manir en selbige zu *Conſerviren*, nehmlich, wann die Trauben in ihrer Blüthe, daß man sie als dann in ein gläsern *Pocal* bringen möge, und wie man den Stengel versiegeln müsse, wann man sie abgeschnitten hat wie man auch selbige diesem Stengel in das Glaß hangend, also fest mache, daß sie ne Glaß-seite berühre, und wann solches geschehen, wie man als dann des Glases Mund mit weichem Wax verklebe, daß keine Lufft darein kommen möge: All solches erhält die Beer biß an die Zeit der frischen. Es sind noch viel andere Mittel, von welchen ich aber wenig halte, Ursachen weil wenig Profit davon zu ziehen ist, und sie nur Müh und Unkosten machen.

Ob ich gleich vorher nicht gewiesen, wie mann die muschcateller Trauben von allerhand Sorten haben könne, so ist es deßwegen nicht, daß ich etwan nicht wüste, dann ich habe derselben genug. Weil aber dieses eine Pflantze ist, welche man eben

so

so wie andere Wein-Pflantzen bearbeiten muß, so lasse ich meine Wein-Gärtner, welche von Jugend auf zum Weinwachs gewöhnet sind, hiemit verfahren, dieweil die Erfahrung ihnen allerhand nothwendige Mittel an die Hand gibt, welche von den andern Gärtnern mit solcher Vorsichtigkeit nicht in acht genommen werden, sonderlich im pflantzen und beschneiden, welches die einige Art ist, die ich ihnen thun lasse, und befinde ich mich gar wol hierbey.

Bey dieser Materie will ich euch erinnern, daß allerhand Flügen, als Hummeln, Wespen und andere, auch der Ilies, die Wiesel und Garten-Ratzen, sehr nach diesen Trauben, wann sie reiff sind, lauffen. Diesen nun vorzukommen: So nimbt man einen entzwey geschnittenen Knobloch, und hangt selbigen an vielen Orten des Weinstocks, nahe den Trauben, auf. Dieser starcke Geruch vertreibet sie. Die rechte Mittags Sonne und eine gute Mauer ist der rechte Ort, wo die Muscateller Trauben sollen geflantzet werden.

Im Schlusse dieser Abtheilung will ich euch erinnert haben, daß ihr euren Frucht-Platz offt besuchet, indem ihr solche Früchte etwas verfaulet befindet, selbige hinweg thut, dann durch Anrührung dieser können die allergesundesten verderben. Findet ihr eine von den Ratzen angebissene, thut selbige nicht weg, dann so lange sie noch von dieser zu essen haben, werden sie die andern nicht berühren, sondern stellet dann eure Ratzefalle nahe dabey, daß ihr sie fangen möget. Die Katzen hinein zu lassen, ist nicht rathsam, dann sie würden euch alle Früchte in Unordnung bringen, und ihre Unreinigkeit über die Bretter und Früchte lassen.

## Die andere Abtheilung.

### Von den trockenen Früchten.

Es sind vielerley Früchte, die wir in den Ofen treugen, welche andere warme Länder an der Sonnen dörren,

Gleich wie in *Provintz* die *Brignolles* und in *Langvedocq* die Rosinen. Weil wir aber unter diesem kalten *Climate* uns, des Ofens bedienen müssen, so will ich allhier Meldung thun, wie man einjedes dürren soll.

Fang ich also von den Kirschen, als den ersten Jahrs Früchten an. Von diesem leset aus die reiffesten und grössesten, welche wol gewachsen sind / diese leget auf ein Gitter eine an die ander, keine aber, auf die andere, lasset den Stengel und Kerne daran, schiebet sie darnach in einen mässig geheizten Ofen, gleich als wenn man das Brod schon heraus gezogen hätte, wann ihr sie nun, so lange die Wärme tauret, darinnen gelassen habt, so ziehet sie heraus, und schittet sie, daß sie auf eine andere Stelle zu liegen kommen, und desto besser trocknen. Wärmet darnach den Ofen wieder, und schiebet sie so offt hinein, biß ihr sie vollkommen trocken und zur Bewahrung dienlich befindet. Ihr schüttet sie also trocken auf einen Hauffen, und lasset sie einen Tag lang erkalten. Hernach bindet ihr sie in Büschlein zusammen, und bewahret sie in fest zusammen schliessenden Schachteln.

Die Pflaumen dörret ihr eben wie die Kirschen und suchet hierzu die reiffesten auß. Die aller besten zu dörren sind diese, welche von sich selbst abfallen, dann sie haben mehr Fleisch, und sind angenehmer zu essen, als die, welche ihr von dem Baume pflicket oder schittelt, weil solche alle zeit noch eine Grünheit an sich haben.

Die allertrefflichsten dürre Pflaumen zu machen so erwehlet die *Imperial*, Taddeln. *S. Catharinen*, *Diaprees*, *Perdrigon*, *Cypre Brignolles*, *Damasken* und allerhand Pflaumen.

Wollet ihr nun Pflaumen nach Art der *Brignolles* dörren, so müsset ihr die schönsten Arten davon erwehlen, als *de Perdrigon*. *d Apricos* und andere blanckhäutige, die enthäutet ihr ohne Messer, und ziehet die Haut herab, welche, wann sie reiff

sind

sind gerne abgehet, hernach nehmet ihr die Kerne davon ohne die Frucht damit zu quettschen, wie ich bey den *Apricosen* schon erinnert habe, hernegst so lasset ihr die Häutlein in wenig Wasser aufquellen, und durch ein grob Leinen lauffen, biß es zu solcher Suppen worden, als ein Syrop ist, hierein dunckt ihr die Pflaumen, so offt ihr sie in den Ofen leget. Ist der Syrop dick genug, so nehmet den Safft von weissen reiffen Gadellen dieser wird den Syrop dick und fest machen.

Die in *Proventz* stecken sie auf die Dorn-Spitzen, auf jede Spitzen eine und lassen sie also an der Sonnen trocknen.

Die Pfersige werden eben auf diese Weise, wie Pflaumen getreugt, sie müssen aber von den Bäumen gelesen werden dann die abgefallene oder allzureiffe kriegen Anstösse, welche dann schwerlich können getrocknet werden, und werden sie auch gantz unangenehm zu essen seyn. Ehe ihr ihnen die Steine benehmt, so thut ihr sie zuvor einmal in den Ofen, um sie also ersterben zu lassen, hernach zerspaltet ihr sie behende mit einem Messer, ziehet die Steine heraus, öffnet sie, und trucket sie breit auf einem Tische, damit sie so wol in als aus wendig im Ofen trocknen können, dieweil sie ohne das dicke sind. Wann ihr sie zum letzten mal auß den Ofen ziehet, und selbige noch gantz heiß sind, fügt ihr sie wieder zu sammen, und bildet sie in ihre erste Form.

Die *Apricosen* müssen auch von den Bäumen gelesen werden. Es ist aber nicht nöthig, daß man sie eröffne, und den Kern herauß nehme, es ist genug, wann sie nur getruckt werden, also wird der Stein an des Stengels Ort heraus kommen. Wann man sie trocknet, so schneidet man sie nicht von einander wie die Pfersing, sondern läßt sie gantz, und truckt sie nur breit, damit sie fein gleich trocknen und sich desto besser in die Schachteln legen lassen.

Man trocknet sowohl die geschelte, als ungeschelte Pirnen, auf

auf selbige Art wie ich zuvor gesagt habe, wann sie aber geschelt, sind sie viel *delicater* und bedient man sich ihrer Scheelen, daß man sie in solchen Safft duncke, eben wie bey den geschelten Pflaumen gesagt worden. Man lasse die Scheele und die Blumen daran sitzen. Zu diesen werden die allerbesten und die nach Mußcus schmecken außgelesen, als da sind die *Orenge Bon-Chrestien, Muscatille, gros Muscaten Rosselet, Betzy de Airy* und hundert andere, die man vor gut achtet.

Pirn wollen nicht gar zu reiff gelesen seyn, weil sie davon zu faigicht oder molzicht werden. In der Wein-Ernde möget ihr unter solche Scheelen an statt des Wassers weiß süssen Wein thun, auch in der Zeit wann man den *Cider*-Pirn oder Apffel Most macht, nehmet ihr süssen Pirn Most, da kein Wasser zu gegossen ist.

Die Aepffel werden gemeiniglich ohne Entscheelung, getreugt, wann man sie zuvor in der Mitten von einander geschnitten und das Kern Häußlein weggethan hat, hiervon kan man etliche sieden, daß man den Safft daraus drucke. um die andern so man treugen will darein zu duncken.

Die Trauben von allerley Arten, Muscats und andere werden auch im Ofen auf einem Rost gedrocknet, und bedörfften selbige keine andre Mühe, als daß man ihnen eine gute Wärme gebe, und sie offt umwende, damit sie fein gleich treugen können.

Die in *Langvedocq* lassen selbige, ehe sie an der Sonnen treugen, durch eine Lauge gehen.

Ich will auch unter die Zahl der treugen Früchte die grünen Bonen setzen, welche, wann sie mit trockner Kellen (welche ihr bestes Gewürtz ist) zugerichtet werden, vor frische passiren können.

Selbige nun zutreugen, so nehmet von den zartesten welche noch ein Häutlein, oder einen grünen Rock haben, und nicht die weissen, wann ihr ihnen nun diesen grünen Rock abgezogen habt, so legt ihr sie auf Papier an die Sonne und schüttet sie

des Tags offtmahls um, des Abends aber thut ihr sie in das Hauß, und legt sie den Tag über wieder an die Sonne, biß ihr sie treug genug erkennet, dieses kan in kurtzer Zeit bey hellem Sonnenscheine geschehen. Wann sie trocken sind, legt man sie in bedeckte Schachteln, und bewahret sie vor aller Feuchtigkeit. Man muß sie fast einen halben Tag in laulichtem Wasser weichen lassen, ehe man sie kochet.

Die grüne Erbsen anlangend, so lißt man auch die zartesten aus, ziehet sie aus ihren Schluben, und trocknet sie wie die Bonen. Ehe ihr sie kochet, so legt ihr sie auch in laulich Wasser, und thut im Kochen eine Hand voll grüner Erbsen-Blätter daran, so ihr sie habt, und bindet sie mit einem Faden zusammen, damit sie sich nicht unter die Erbsen mengen.

Die Morcheln und Moos-Schwammen werden auf einen Faden gezogen, und zum treugen an ein warm Ort gehangen, als oben an einem Ofen, da sie leichtlich trocken werden, und so ihr so einen bequemen Ort nicht habt, könnet ihr sie nahe einem Feuer hangen, oder in einen Ofen thun, der nur mittelmässig warm ist.

## Die dritte Abtheilung.

Die *Cucumeres*, sind die allergrösten Küchen-Garten-Früchten, so man in Saltz einmachet, man nimmt derer die allerkleinesten, (welche man Hörnichen nennet) dieweil sie gemeiniglich krumm sind, und nicht groß wachsen, so nim mt man auch die grossen, aber die nicht zu hart seyn, und noch keine harte Kerne haben, sonst würden sie unangenehm zu essen seyn, diese macht man ein, gescheelt oder ungescheelt. Es ist aber besser, daß sie zuvor, ehe man sie einmachet, gescheelet werden, dann sonst viel Saltz und Wein-Essig, welcher in die Schaalen (so doch ohne das unangenehm zu essen sind) ziehet, verlohren gehet. Sie stehen aber viel reinlicher und weisser, wann man sie im Auftragen scheelet: Ihr möget damit thun

wie ihr wollet. Die andern so man Hörnichen nennet, macht man auch ungeschelt ein, weil ihre Haut annoch zart ist.

Ihr sammlet sie des Morgens bey gutem Wetter, und laßt sie einen Tag an der Sonnen ligen, damit sie ein wenig ersterben, und das Saltz desto besser an sich nehmen, ihr legt die geschelten, ungeschelten und Hörnichen guter Art besonders in weiß erdene Töpffe. Dann andere erdene Gefässe werden wegen des Saltzes Schärffe, so die Töpffe durchfrißt, und ihre Peckel verlühren macht, verdorben. Ihr legt sie alle ordentlich, und drucket sie so vest aufeinander, als ihr könnet, jedoch daß ihr sie nicht zerknirscht. Hierauf werfft ihr ziemlich viel Saltz, und gießt so viel Wein-Essig darauf, biß die obersten naß werden. Dann sonsten würden sie schimmlen, und also die andern, so nicht naß worden, verderben. Hernach setzt ihr sie an einen Ort, der weder zu kalt noch zu warm ist, und laßt sie 6. Wochen lang zum wenigsten stehen, daß sie desto vollkommener werden. Eure Frucht-Kammer schickt sich schier am besten zu ihrer Bewahrung.

Der Purpier, den ihr einmachen wollet, muß derjenige seyn, den ihr verpflantzet habt, dann also ist er desto schöner. Die beste Zeit ihn abzubrechen ist, wann er beginnt zu blühen, so ihr ihn anderst weich und zart haben wollet. Wo ihr aber wartet, biß er ausgeblühet hat, um eine Saat davon zu bekommen (die gemeiniglich verkaufft wird) werdet ihr ihn gar zu hart haben. Ihr laßt ihn zwey oder 3. Tage an der Sonnen was ersterben, hernach legt ihr ihn in reine weiß erdene Töpffe, saltzt ihn und deckt ihn mit Wein-Essig, wie die Cucumern.

Die Capers, *Fleurs de Genest*, *le Percepierre*, Dragon und andere dergleichen, macht man auf solche Manier ein, wie die Cucumeres und Purpier.

Die Artischocken-Boden macht man auch mit Saltz ein, aber auf eine andere Art als die vorigen. Dann sie müssen erst bald

gar

gar seyn, und wann sie erkaltet und ohne Wasser, auch mit einem Tuch von aller Feuchtigkeit abgereiniget seyn, legt man sie in die Töpffe, und schüttet Saltz-Wasser darüber, so starck man solches haben kan. Man schütte immer so viel Saltz hinein, als darinn verschmeltzen mag, biß man mercket, daß es nicht mehr zergehen will, sondern auf den Boden fällt, und dieses Wasser nennet man See-Wasser.

Uber dieses Wasser, welches über eure Artischocken stehet, giesset ihr gute geschmoltzene Butter zwey Finger hoch darüber, daß keine Lufft darzu kommen möge. Wann nun die Butter wohl erkaltet, so bewahret sie bey euren Cucumeren, und bedecket sie wohl, daß keine Mäuse und Ratzen darzu kommen, und die Butter abfressen.

Ich will hiemit so viel sagen, daß ihr sie also zurichten sollt, ehe ihr sie in die Töpffe thut, auf selbige Art, als wann ihr sie zu Tische tragen woltet, nemlich, daß alle Blätter und das Heu, oder stachlichtes Haar, davon gethan sey. Die beste Zeit zu dieser Hauß-Arbeit ist der Herbst, wann (indem ihr dasjenige beobachtet, was ich im Frantzösis. Gärtner in der Abtheilung von den Artischocken gedencken werde) ihr die zartesten Pflantzen nehmt. Dann diese sind diejenige, die man einmachet. Und müßt ihr nicht warten, biß sie sich öffnen und blühen wollen, sondern nehmt sie, in dem sie noch als Aepffel fest geschlossen seyn.

Wann man sie essen will, so wässert man sie gantz aus, und gießt offt andere Wasser daran. Hernach siedet man sie noch einmahl, ehe sie zu Tische kommen.

Die Aspergers, Erbsen sonder Schluben, Morgeln, Erd- und Moos-Schwamme, kan man auch einmachen, wann sie zu vor halb gar gesotten, und ein jegliches nach seiner Art zugerichtet hat, auf selbige Weise wie die Artischocken.

Ihr müst zum wenigsten alle Monath eure Töpffe einmahl besuchen, und zusehen, ob auch etwas angekommen sey, oder seine Pekel verlohren habe, alsdann alles wieder verbessern.

Ich habe bereits vor etlichen Jahren die *Cornoüilles* eingemachet, und habe sie vor Veronische Oliven ausgegeben, bey vielen Leuthen auch den Glauben bekommen, daß sie wegen ihrer Farbe und Geschmacks dergleichen seyn. Ich lasse die allergröste und rundesten ablesen, zu der Zeit, wann sie beginnen roth zu werden, und lasse sie erst ein wenig welcken, ehe ich sie in Töpffe oder Fäßlein thue, fülle selbige ingleichem mit Saltz-Wasser wie die Artischocken, und damit sie einen guten Geruch bekommen, thue ich die Stengel vom grünen Venkohl und Lorbeer-Blättern darzu, hernach vermache ich das Geschirr wohl nud rühre es in dreyen Monathen nicht an. Sind sie alsdann zu viel gesaltzen, so wässere ich sie zuvor aus, ehe ich sie zu Tische trage.

## Die vierdte Abtheilung /
## Von Confitirung in Most, süssen Wein oder Honig.

Alle Früchten, welche man in Zucker einmachen kan, können auch in Most oder Honig eingemacht werden, und ist hier kein anderer Unterscheid, als daß man diese so man in Most oder Honig einmachen will, zuvor siede, da man die andern, so man in Zucker einmachen will, nicht aufsiedet, und also entgrünet. Ich will mich derenthalben in dieser *Section* etwas einhalten, und biß auf die folgende warten, da ich euch weitläufftigern Bericht geben will, wie ihr alle weiche Confituren machen sollet.

Ich werde auch nach der Ordnung der Früchte, wie ich es im Garten-Buche halte, verfahren, um euch in allem *Satisfaction* zu geben, und tüchtig zu machen, alle Früchten, die ihr in eurem Garten sammlet, und zum Confitiren bequem sind, wohl zu confitiren.

Das vornehmste und nothwendigste so ihr bey dem Confitiren der Früchten im Most, oder süssen Weine zu beobachten habt, ist dieses: Ihr nehmt 3. Eymer, oder 3. Pöte, oder 3. Theile Mosts,

Mosts, nach dem ihr viel oder wenig Früchten confitiren wollet, und setzet selbige in Kessel, oder in einer grossen Pfannen über das Feuer, wobey ihr in acht nehmt daß die Flamme, wann sie groß wird, den Kessel auf keiner Seiten anbrenne. Ihr lasset solchen Most biß auf den dritten Theil einsieden, damit er dick genug werde, eure Früchten mit solchem zu confitiren, und selbige desto besser vor dem Verderben bewahre.

Wann nun eure Früchten geschelet, oder ungeschelt, nach dem sie seyn sollen, oder eure Sinne selbige *delicat* haben wollen, und daß die, welche sollen aufgequellet werden, also gethan seyn, so laßt ihr sie darauf wohl abtropffen, und trocknet ihnen alle Feuchtigkeiten ab, werffet sie darauf in den Most, und laßt sie so lange sieden, biß der Syrop dick wird, welches man an dem erkennen kan, wann man etliche Tropffen auf den Teller fallen läßt, sie darauf wie ein Rubin bleiben, und sich bey des Tellers schütteln nirgends hinwenden.

Den Most kan man nicht zu süsse nehmen, mag man derohalben die allerreiffesten Beehren, so aus dem Weinberge kommen, alsobald kältern, so viel man darzu vonnöthen hat, roth oder weiß, nach dem man was machen will, dann etliche Früchten als Quitten-Birn, rothe Wein-Trauben und dergleichen, wollen den Most von rothen Trauben, andere aber, als Nüsse, Muscaten-Trauben und dergleichen, die da weisse Farbe haben müssen, erfordern weissen Most.

Diejenige Früchten, so rothen Wein erfordern, wollen des Geschmacks halber ein wenig Canel und Gewürtz-Nägelein haben, welche man in ein klein leinen Tüchlein knüpffet, damit sie sich nicht unter die Confitur mengen und im Syrop verkochen, zu dem weissen nehmt ihr grünen Venkohl, und knüpffet selbigen gleichfalls in ein leinen Tüchlein.

Die Trauben macht man also ein, man nimmt die allerschönste rothe und weisse Beern, welche man des Nachmittags, wann

die Sonne am stärckesten, um welche Zeit die Feuchtigkeit ausgetrocknet ist, pflücket. Diese legt man auf einen Boden, wo Lufft und Wärme zugleich durchgehen, brettet sie über einen Tisch, oder über ein Gegitter, und läßt sie also 14. Tagen lang ligen, daß sie gantz ausdorren, und welck werden. Im Fall aber die Sonne nicht scheinet, und die Lufft kalt ist, könnet ihr selbige in einen laulichen warmen Ofen setzen, wann sie nun etwas gedörret sind, drucket ihr sie zwischen den Händen, daß die Kerne heraus gehen, thut hernach die Schluben, (Hülsen) und den Safft in einen Kessel, laßt sie aufsieden, schäumet sie, und thut, die übrige Kerne fleißig davon, laßt sie alsdann biß auf den dritten Theil einsieden, und nach dem der Safft dick wird, das Feuer allgemählich dabey ausgehen. In solcher Zeit rühret ihr solchen Safft mit einem Löffel um, damit er sich nicht an einen Ort an Kessel setze, sondern recht übberall gar werde. Wann er nun dick genug ist, läßt man ihn durch ein haaren Sieb oder grobes Leinen lauffen, und druckt die Hülsen mit einem höltzern Löffel, biß alle Krafft heraus kommet, solches kan hernach mit den Händen, oder mit einer Presse ausgedrücket werden. Wann nun solches geschehen, setzet ihr solchen Safft abermahls auf das Feuer, und rühret ihn im sieden nochmahls um, biß euch dünckt daß er recht gar sey. Nach diesem thut ihr ihn vom Feuer, und giesset ihn in andere Geschirre, damit er nicht nach dem Kessel schmeckt, wann er bald kalt ist, thut ihr ihn in weisse erdene Töpffe.

Die Töpffe laßt ihr 5. oder 6. Tage offen stehen, hernach schneidet ihr ein Papier, in der grösse als des Topffes Wette ist, und klebet solches an den Safft. Wann ihr nun nach den Töpffen sehet, und das Papier verdorben findet, legt ihr ein anders darauf. Dieses thut ihr so offtmahls, als ihr sehet daß er noch schimmlet, und alle übermässige Feuchtigkeit davon ist. Hiernechst wird er sich wohl halten. Es möchte dann seyn, daß eure

Trauben

Trauben nicht genug gesotten wären, auf solchen Fall, müsset ihr ihn noch einmahl aufsieden, hernach zudecken und bewahren.

Senff von Dijon zu machen, welches der schönste Senff ist, so nimmt man von diesem Trauben-Safft und thut gemahlene Senff-Körner darein, hernach läßt man ihn durch ein fein haaren Tuch lauffen. Wann nun alles wohl durch einander gemenget, löscht man glühende Kohlen darinnen ab, damit des Senffs Bitterkeit sich heraus ziehe, thut ihn hernach in kleine Fäßlein, oder weisse neue Töpffe, und vermachet selbige wohl, biß man davon gebrauchen will.

So kan man auch allerley Sachen in Aepffel- oder Birn-Most, welche ohne Wasser gesotten worden, einmachen, und eben so wie den Wein-Most, biß auf den dritten Theil einsieden lassen. Will man in Honig einmachen, so nehmt ihr das dickeste und härteste, welches dem Zucker am besten gleicht, dieses laßt ihr in einer Confitur-Pfannen aufsieden, schäumet es fleißig ab, und rühret es um, daß es nicht anbrenne. Wollt ihr sehen ob es genug gesotten, so nehmt ihr ein Hüner-Ey, und legt solches auf den Honig, geht es zu Grunde, so ist es noch nicht gar genug, schwimmet es oben, so ist der Honig zum Confitiren klar und gar. Ihr müsset aber wissen, daß der Honig leichtlich anbrenne, rathe ich euch derowegen, daß ihr solches auf einem gelinden Feuer siedet, und mit einem höltzern Löffel biß auf den Grund des Kessels umrühret, daß es sich nicht ansetze.

## Die fünffte Abtheilung.

### Von weichen Confituren im Zucker.

Ob ich wohl billig allhier von den Maudeln, Stichbeeren, grünen Abricosen und rothen Früchten, als die ersten zu confitiren, den Anfang machen solte, nichts destoweniger halte ich es vor besser, daß ich der bißher gehaltenen Ordnung folge, und die Articuln nicht vermische, oder durch ein und anderm

dern Frucht-Vorsatz das dritte vergesse, welches auch einig Mißbehagen verursachen könnte.

So fang ich nun derhalben mit den Birnen an, als mit denjenigen, denen ich die erste Stelle gegeben habe, und sage, daß bey den Parisischen Confitiren nicht mehr als 4. oder 5. Arten gefunden werden, welche sie bewahren, um selbige zu weichen Confituren zu trocknen, und nach der Hand zu ihrer Nothdurfft zu gebrauchen. Als da sind: Die grosse *Muscat*, *le Blanquet*, kleine *Rousselet*, und die *Orenge*. Nichts destoweniger können allerhand Arten Birnen im Zucker confitiret werden, wann man nur die zartesten vor denen festen oder harten erkieset.

Um zu unserer *Intention* zu kommen, so scheelet ihr vors erste solche Früchten sehr rein und so dünne als ihr könnet, nehmt die Blume weg, und laßt den Stengel an den kleinesten abgeschabet sitzen, schneidet die grossen in der Mitten voneinander, nehmt das Kernhäuschen heraus, und laßt ihnen nichts als ein Endtgen vom Stengel. Nach dem ihr sie nun scheelet, so werffet ihr sie in reines frisches Wasser, weil sie sonsten leichtlich schwärtzlicht werden, und nachdem ihr sie etwas habt aufquellen, oder entgrünen lassen, um sie zum kochen, und Zucker anzunehmen, wohl *praparir*et zu haben, so ziehet sie alsdann aus dem Wasser, und laßt sie in einem Siebe oder Gegitter wohl abtröpflen. Wann dieses geschehen ist, so wägt ihr sie, und nehmt zum wenigsten so viel Pfund Zucker, so viel Pfund ihr von den Birnen habt, diesen Zucker zerbrecht ihr solcher massen, daß kein Stücklein desselben die Grösse einer Castanien übertreffe. Hiernechst thut ihr diese Früchten in eine Pfanne, und streuet den Zucker oben darüber, gießt auch ein wenig Wasser darein, damit er zum Schmeltzen gebracht werde. Nach diesem setzet ihr die Pfanne über das Feuer, und confitiret die Früchten so hende, als ihr könnet, damit die Suppe, so allezeit über der Frucht stehet, gleich koche.

Ihr

Ihr solt den Schaum-Löffel immer in der Hand haben, um die Früchten von ihren Stellen zu verändern, und sie ohne Unterlassung zu schäumen. Ihr nehmt auch den Kessel nicht eher vom Feuer, biß ihr vermeynet, daß die Früchten geconfitiret seyn, welches ihr daran mercken könnet, wann ihr sehet, daß das Aufkochen nicht mehr so viel Blasen oder brodlen machet, als im Anfang geschah, und wann einige Tropffen vom Syrop auf einen Teller gegossen, bestehen bleiben.

Wann sie nicht mehr fliessen, so hebt ihr die Pfanne vom Feuer, und schüttet die confitirte Früchten in erdene Gefässe, weil sie sonsten in der Pfannen lange bleibende, leichtlich einen bösen Geschmack, welcher vom Kupffer entstehet, an sich nehmen können, hiemit setzet ihr sie in einen reinen Ort, der ohne Staub ist, und laßt sie also unbedeckt, auf daß die Feuchtigkeit daraus ziehen möge, und die Früchten den Zucker an sich nehmen, hernach setzet ihr die Töpffe etwas schef, und so noch einig Wasser vorhanden, so den Syrop übersteiget, so tropffet ihr solches ab, nach diesem thut ihr die Früchten nochmahls in die Pfanne, und wendet sie darinnen um, damit sie, wann es anders nöthig ist / nochmahls kochen, und lasset sie darauf etwas kalt werden, ehe ihr sie in die Töpffe thut, darinnen ihr sie verwahren wollet. Ihr lasset sie darauf 4. oder 5. Tagen unbedeckt, damit sie, wann sie noch eine Feuchtigkeit an sich haben, wohl abtropffen mögen. Hernach bewahret ihr sie, wie ich zuvor gesagt habe, und machet ein Papier darüber, in der Weite als der Topf ist, daß es den gantzen Syrop bedecke. Befindet ihr sie zum erstenmahl gnugsam gekocht, nach dem ihr sie habt abtropffen lassen, so dörfft ihr sie in den Töpffen nur wieder aufwärmen, und mit dem Löffel umrühren. Und wenn sie was kalt worden, thut ihr sie alsdann in solche Töpffe wie ich gesagt habe.

Man confitirt auch die Birnen und andere Früchten, und also warm zu essen, welches Gerichte man *Compostes* nennet, und anders, nach eines jeden Landes Art und Gebrauch.

Selbige zu confitiren, so scheelet ihr sie, wie ich voran gesagt habe, und thut sie in einen neuen erdenen Pot. Es ist genug, wann ihr zu einem Pfund Birn ein gut Viertheil Zucker, und die helffte von einem halben guten rothen Weins thut. Des Wassers gießt ihr so viel daran, daß es die Früchten bedecken möge. Dieses bedeckt ihr mit zugehörigem Deckel, laßt es bey einem sachten Feuer aufsieden, und rühret es zuweilen um, damit sie sich nicht an den Pot setze. Wann es nun halb gar ist, so thut ihr Canel und Gewürtz-Näglichen daran, laßt es also annoch über einem Feuerichen, biß der Syrop gnugsam nach eurem Willen ist.

Wollet ihr nun solches Gerichte zur Tafel bringen, so legt ihr die Birne fein zierlich auf eine Schüssel, in Form einer Rosen, eine über die andere, als eine Thurn-Spitze, und wann der Syrop etwas kalt geworden, so gieset ihr von demselben oben darüber, damit er solch Gerüchte an allen Orten befeuchte.

## Aepfel.

Anlangend die Aepffel, so bedarff derer Confitirung gar wenig Zucker, es sey dann, daß man eine *Composte* davon machen wolte, sie warm zu essen. Selbige aber zu verwahren, macht man gar wenig ein, dieweil sie mehlicht sind, und keinen grossen Geschmack haben.

Eine *Composte* davon zu machen, so bleiben die *de Calvill* in Confitiren ungescheelt und gantz, nur daß man ihnen das Kern-Hauß aufs zierlichst ausnimmt, und sie zur rechten des Stiels mit einen sehr spitzigen Messer, wie die Englische seyn, aushee-let. Nach diesem werden sie aufgesetten, und wiederum wohl abgesäuget, ehe man sie in eine Pfanne thut. Zu einem Pfund Aepffel, gehöret aufs wenigste 10. Unzen Zucker, um einen guten Syrop, als eine Gallert davon zu machen. Und an statt des Wassers, so siedet ihr die Scheelen von Aepffeln, Reineten oder *Capendu* genannt, und druckt sie durch ein Sieb, oder Leinen.

Nehmt

Nehmt hernach von diesem Safft, und thut so viel als sichs gehört davon an die Früchten, lieber aber zu wenig als zu viel, weil sich dieselbige davon verdicken. Ihr laßt sie bey einem starcken Kohl-Feuer kochen (dann das Holtz-Feuer ist dem Zucker sehr verhinderlich) damit die Suppe, so die Früchten übersteigt, sie fein gleichmässig confitire. Rühret die Früchten offt um, und schäumet sie mit einem höltzern Löffel, welchen man von einem Nasch-Deckel machen kan, weil sich dieses Werckzeug zum Zucker, weichen und trockenen Confituren, Taigen *Conserven*, und *Marcipanen* wohl schicket, dieweil man hiemit schäumen, umrühren und biß auf den Grund der Pfannen langen kan.

Wann nun eure Früchten confitiret sind, so thut ihr das Feuer unter der Pfannen hinweg, und lasset es alles erkalten, ehe ihr die Aepffel aus der Pfannen nehmt, wältzet sie mit dem höltzern Löffel in dem Syrop gar gelinde um, nehmt sie hernach heraus, und legt sie auf das eröffnete Loch, daß sie auströpfflen. Hernach setzt sie auf den Teller als ein *Pyramide*. Einen Apffel in der Mitte, und 6 herum, drey wieder darüber und einen, der die Spitze machet. Das ausgetropffelte thut ihr wieder in die Pfannen, und lasset den Syrop allgemach sieden, daß er wie eine *Gallert* werde, rühret ihn auch offtmahls um, daß er nicht anbrenne. Wann ihr nun solche Früchten wollet zu Tische tragen, so giesset ihr mit einem silbern Löffel von diesem Syrop über die Aepffel, und befeuchtet sie überall. Dieses wird ein *Gallert* machen, welcher das Gerüchte ziert, auch des Tellers Boden gantz bedecket.

Die *Carpendu* und Reineten Aepffel, scheelt man zu erst, nimmt die Kern-Häußlein daraus, und macht sie alsdann halb oder gantz ein, von diesen Scheelen macht man eine *Gallert*, wie ich gesagt habe.

Ihr mögt auch an ein oder anders etwas Wein giessen, den rothen Wein gießt an die *Calvilles*, und würtzet sie mit Canel,

und Gewürtz-Negelchen. Den weissen Wein braucht man zu den Früchten, so mit Unkohl zugerichtet werden, dieses wird ihren Schmack sehr angenehm machen.

Von den Aepffeln macht man auch Pflaumen, welches also geschieht. Man schneidet den Apffel in vier Stücke, und von einem Viertheil vornen und hinten ein Spitzigen ab, und bildet solches als eine Pflaume, hernach siedet man sie auf, und presset den Safft aus ihren Scheelen, zur *Gallert*, macht sie auch also ein, wie droben gesagt ist. Wann sie gar sind, legt man sie in einer *Piramyde* auf einen Teller. Dieses Gerichte ist lieblich anzusehen, und müssen sich diejenige, so es nie gesehen, darüber verwundern, weil sie nicht errathen können was es sey.

Ihr könnet die Aepffel *Gallert* besonders machen, und selbige von den Scheelen und Kern-Häuslein ziehen, woraus ihr gleichwohl zuvor den Kern gethan habt. Wann nun alles im Wasser wohl gesotten, durch ein haaren Tuch geseuget, und wohl ausgedrucket worden, thut ihr viel Zucker in diesen Safft, wie viel es seyn müsse, wird euch die Erfahrung geben, es wird allezeit besser seyn, etwas zu viel als zu wenig. Lasset alsdann solche *Gallert* so lange sieden, biß sie dicke wird, und rühret sie ohne aufhören um. Nach diesem laßt sie durch ein klares Leinen in Schachteln, oder auf einen Teller lauffen, und tragt sie also zu Tische.

Auf solchen Teller könnet ihr diese *Gallert* in lange Läplein zerschneiden, und jede *Confect*-Schaale damit verzieren, oder aber um desto sparsamer zu seyn, solche geschnittene Läplein auf einen Teller als ein Gegitter oder andere Figur legen.

Was die Taige anbelangt, davon will ich erst in der hernachfolgenden Abtheilung reden, wann ich von den trockenen Confitiren handlen werde, weil man diese fast alle auf einerley Art machet.

Pflau-

# Pflaumen.

Die Pflaumen confitirt man geschelt und ungeschelt, man läßt ihnen auch ihre Steine, und beschabet allein die Stiele, um sie desto grüner zu machen. Hierauf wirfft man nach der Hand die geschelte, in ein schön Wasser. Welche man Confitiren will, müssen von sich selbst nicht abgefallen seyn. Die rechte Zeit selbige zu sammlen, ist, wann man siehet, daß selbige anfangen Farbe zu nehmen, und roth zu werden. Die besten und welche man vor allen ausleſen soll, sind *le Perdrigons, & Imperiale, l'a Diapree a' Abricot la Brignolle l' Islevert, sainct Catharine, de Roy* und andere, welche vor köstliche befunden werden. Die jenige, welche man gemeiniglich scheelet, sind diese, denen die Haut im reiffen roth wird. Die andern läßt man ungeschelt, man wolte sie dann wegen grosser *Delicateſſe* nicht ungeschelt lassen. Wer aber den Geschmack liebet, der halte dafür, daß die Häute an allen Früchten einen guten Theil des Safftes in sich haben. Man lasse sie in wenigem Wasser aufquellen, oder entgrünen, hernach wiederum abtröpffeln, wie vorher davon gesagt worden. Alsdann thut man zu jedem Pfund Frucht, fünff Viertheil von gutem gebrochenen Zucker, mit etwas von demjenigen Wasser, darinn die Frucht ist aufgequellet worden. Ferner thut man alles in eine Pfanne, unter welche ein klein Kohl-Feuerchen gemacht wird, da das Feuer nur halb angezündet seyn muß, damit in dem es weiter anglimmet, der Zucker allgemählich schmeltze, und die Pfanne nicht anbrenne.

Zu Anfang dessen mercket dieses, daß ihr bey allem Confitiren im Zucker das Kohl-Feuer nur halb anglimmen lässet, aus Ursachen, wie ich gesagt habe, und so es seyn kan, muß man sehen, daß alles auf einmal gesotten werde, das ist zu sagen, ohne Abhebung vom Feuer, wann ihr etwann meynet, daß sie nicht gar sind. Dann wann man selbige sehr offt über

das Feuer setzet, verliehren sie ihre Farbe, und macht, daß der Syrop anbrennet, welcher sich dann leichtlich an die Pfanne setzet. Es ist genug wann ihr nun fleissig darauf Achtung gebt, stetigs schäumet, und die Früchten also rühret, daß sie immer unter dem Syrop seyn, solches könnet ihr mit dem Rücken des Schaum-Löffels thun. Wann ihr nun sehet, daß die Suppe langziehig wird, so ist es ein Zeichen, daß sie bald gar sey/ welches ihr auch in denen Tropffen, die ihr auf einen Teller schüttet, und nicht ablauffend sehet, leichtlich erkennen könnet.

Wann sie nun also confitiret sind, so ziehet ihr sie vom Feuer, und gehet auf solche Manier damit um, wie ich bey den Birnen gesagt habe.

Wann ihr sie nun wollet in Schaalen thun, sehet ihr erstlich zu, ob sie gnugsam gekochet seyn, hernach laßt ihr selbige abkühlen, und den Syrop wohl abtropffeln, worauf ihr sie dann zierlich in die Schaalen leget, ohne sonderliche Drückung derselben. Nach 2. oder 3. Tagen lasset ihr derer Feuchtigkeit nochmahls abtropflen, und den Syrop wiederum aufwärmen, (ist er aber sehr klar, so kocht ihr ihn nochmahls) Nach diesem lasset ihr den Syrop durch ein dünnes Linnen über die Pflaumen laussen, ohne die Früchten in den Schaalen von ihrer Stelle zu bewegen, und muß der Syrop über die Pflaumen steigen, und selbige vor Faulung zu bewahren. Ihr laßt sie 3. Tage unbedeckt, hernach schneidet ihr ein rundes Papier, so groß als der Schalen Mund ist, und leget solches auf den Syrop, und wann die Frucht angenommen, könnet ihr ein frisches darauf legen, dieses macht die Confituren viel und unvergleichlich schöner, wann das Papier weggenommen, weil selbiges alle Schimmlung an sich ziehet, welche sich sonst gemeiniglich auf alle Confituren, gleich wie ein Fell, setzet.

Ein Pflaumen *Composte* welche man warm essen will, zu machen, so thut ihr zu einem Pfund Pflaumen nicht mehr als ein

halb

halb Pfund Zucker, und um Zierlichkeit halber, so schneidet ihr die Helffte des Stengels hinweg, welche andere Helffte bey Ermanglung einer Gabel euch dienen wird, die Pflaumen damit anzufassen.

## Mandeln und Abricosen.

Die Mandeln und grünen Abricosen sind die Früchten, welche man am ersten confitiret. Man nimmt sie gantz zart, ehe das Holtz des Steins anfängt hart zu werden. Selbige nun zu confitiren, so läßt man sie erstlich im klaren Wasser entgrünen, und thut ein wenig von gutem Weinstein darein, um das rauhe, so auf diesen Früchten ist, damit abzubeitzen. Hernach trocknet ihr jede Frucht absonderlich ab, um derer Rauheit abzunehmen, und confitiret sie darauf, wie ich oben gewiesen habe. Ihr thut zu jeglichem Pfund Frucht ein Pfund Zucker. Will man sie aber als eine *Composte* essen, so ist ein halb Pfund Zucker zu einem Pfund Frucht genug.

Wann die Abricosen in ihrer vollkommenen Grösse sind, so können sie geschelt und ungeschelt confitiret werden. Man druckt ihnen den Stein heraus, wie ich voran bey den trocknen Abricosen gesagt habe. Die gar grüne läßt man ein wenig aufquellen, und ihnen die Grünheit zu benehmen. Hernach nimmt man sie mit einem Schaum-Löffel auf, ohne selbige zu trocknen, thut sie mit etwas Wasser in gestossenen Zucker, und wann selbige also confitiret, und biß zum Ende wie die Pflaumen, sind gehandelt worden, so müssen 5. Viertheil Zucker zu einem Pfund Früchten gethan werden.

Was die gantz reiffen belangt, geschelt und ungeschelt, so thut man sie in gestossenen Zucker, mit gar wenig Wasser, ohne daß man sie zuvor hat aufquellen lassen, und hat nicht zu sorgen, daß sie sich verdicken, dann des Zuckers Krafft hält sie davon auf, und nimmt man sie (also zu sagen) vollkommener aus der Pfannen, als man sie hinein gethan.

Etliche

Etliche thun die Mandeln von ihren Steinen, und legen zwischen jede Abricose, so in der Schaalen ligen, eine. So ihr dergleichen thun wollet, so rathe ich euch, daß ihr die Mandeln besonderlich in wenig Zucker confitiret, dann wann ihr sie unaufgesotten darein leget, werden sie eure Confituren gleichsam rauch und schimlend machen.

Etliche confitiren auch die Abricosen auf eine andere Art, welche ist, da man sie sonst scheelet und in Wasser wirfft, streuen sie Puder-Zucker darüber, und lassen selbige 1. oder 2. Tage darinnen weichen, biß der Zucker zerschmoltzen ist. Hernach setzen sie solche zum Feuer, und wann sie ihnen nach erster Auffiedung die Brühe davon genommen haben, lassen sie selbige noch 2. andere Tage im Syrop still stehen. Nach diesem sieden sie solches vollends gar, und thun die Abricosen in Töpffe, sieden ihren Syrop nochmahls auf, und giessen ihn darüber.

Diese Art zu confitiren ist etwas mühsam, und schickt sich nicht so wohl als die vorbesagte.

Man macht auch sehr schöne Marmeladen von Abricosen, Pfersichen, und andern sich hierzu schickenden Früchten, worzu man die reiffesten aussuchet, und im Zucker siedet, man thut auch gar ein ein klein wenig Wassers zu 2. Pfund Zucker, und 3. Pfund Früchten.

Ihr siedet sie so lang biß sie so dicke werden, daß sie sich halten können, hernach thut ihr sie in Töpffe und Schaalen, bewahret und handelt sie, wie andere Confituren.

Ich muß allhier etwas vom Zucker reden, daß ein alter Irrthum bey etlichen, die sich unternommen haben, Confituren zu machen, eingeschlichen seye, dieser ist, daß sie ihren Zucker besonders sieden, biß er ein vollkommener dicker Syrop wird. Hernach thun sie ihre Früchten darein, und confitiren sie. Meines Ortes aber hat mich die Erfahrung gelehret, daß sie sich gar gröblich betrügen. Aus Ursachen wie ich euch sagen will, welche sind:

Wann

Wann der Zucker zum Syrop geworden, so hat er seine beste und subtileste Krafft, (mit dem darzu gethanen Wasser) schon von sich gelassen, und solche ausgeloffene Krafft des Zuckers hätte die Früchten wohl angreiffen und durchdringen können. Da im Gegentheil derjenige, welcher schon zu Syrop geworden, wegen seiner Fett- und Dickigkeit nicht mehr als das oberste confitiren kan. Ausserhalb dieser Ursachen, so nimmt der Syrop den Geschmack der Früchten gar wenig an sich, welches ihn dann desto unangenehmer macht.

## Alberges und Pfersichen.

Diese, weil sie denen Abricosen sehr gleich sind, also wollen sie auch auf eben selbige Art confitiret werden, mag ich derohalben nichts mehrers davon sagen um durch viele Wiederholung dieses Büchlein nicht zu vergrössern.

## Quitten.

Diese Früchte sind sehr hart, müssen sie derohalben auf eine gantz andere Manier, als die Zarten confitiret werden. Vor das erste muß man sie fein sauber scheelen, hernach in 4. Theile schneiden, und wann die Kernhäusichen heraus geschnitten worden, selbige in klares Wasser werffen. Nach diesem siedet man sie, daß sie fast gar werden, thut das Wasser, darinnen sie gesotten, davon, und gießt guten weissen Wein daran, läßt sie hierauf vollends gar sieden, biß es euch dünckt, daß sie voneinander fallen wollen. Nach diesem thut ihr sie vom Feuer, lasset sie also abtropffen und trocknen. Wann solches gethan ist, so confitiret ihr sie, wie oben besagte Früchten, und nehmt zu einem Pfund Quitten 3. Viertheil Zucker, welches gar genug ist, thut dann Canel und Gewürtz-Näglichen darein, legt selbige darauf aus der Pfannen in die Töpffe, und setzt sie an einen trockenen Ort. Mehr ist hiebey nicht zu beobachten.

Den Quitten Safft nach der Manier von Orleans zu machen,

chen, so läßt man die Quitten Schaalen und derer Kern-Häusichen in klarem Wasser aufsieden, und mischt auch den Gummi so in den Quitten-Kernen sitzt, die zuvor im Wasser gelegen haben, darein, dieses laßt ihr durch ein Leinen Tuch lauffen, daß die Kerne davon kommen, ehe ihr solchen unter die Schaalen menget. Wann nun alles wohl gesotten ist, so lasset ihr solches durch ein haaren Sieb gehen, und laßt es so lange auf dem Feuer, biß es dick werde, giesset alsdann weissen oder Burgundischen Wein daran, dieweil man etliche Weine findet, so im Kochen schwärtzen, als da sind die Weine von *Orleans*, *Blois* und etlichen andern Orten. Habt ihr viel Safft, so thut ihr viel Zucker daran, wie viel es seyn müsse, kan ich so eben nicht sagen, dann man sich nach des Safftes Dicke und Schwäche richten muß. Die Erfahrung wird euch hierinnen schon lehren. Wann nun solches geschehen, so lasset ihr solches auf einem mäßigen Feuer sieden, schäumet es fleißig ab, und rühret es mit einem höltzern Löffel um, daß es sich nicht an die Pfanne setze. Und wann ihr sehet, daß es so dicke als eine starcke *Gallert* geworden, so thut ihr es vom Feuer, und laßt es durch ein fein leinen Tuch in bleyerne Figuren oder alsobald in Schachteln lauffen.

Wann solches wohl erkaltet ist, so nehmt ihr es aus den Formen, und legt es in Schachteln, man muß aber zuvor warm Wasser nehmen, und die Form darein halten, hernach die Schachteln darüber decken, und das Oberste unten kehren, alsdann wird dieser Safft aus den Formen in die Schachtel fallen, von diesen laßt ihr das Wasser wohl abtropffen, welches ungefehr von dem Wasser sich an die Formen gehenckt, und also in die Schachtel gegeben hat, laßt sie darauf zween Tage offen stehen, und bewahret sie an einem trockenen Ort.

Wo innerhalb Jahres Zeit dieser Safft schimmelt oder sonsten von andern Dingen unsauber wird, alsdann gießt ihr klar warmes Wasser darüber, dieses wird alle Faulheit hinweg nehmen,

men, und ihn im Ansehen so schön machen, als wann er erst wäre gekocht worden.

## Die Nüsse.

MAn suchet die Zartesten aus, ehe der Kern hart wird, scheelet sie sauber, und schneidet 3. oder 4. mahl in jede Seite, damit sie besser durchsieden mögen, wirfft sie darauf nach der Hand wie sie sind gescheelet worden, in laulicht Wasser, und läßt sie mit solchem vollen Wasser eine Nacht lang auf heissen Emrichen stehen, biß an den andern Tag, an welchem man sie nochmahls in frischem Wasser aufsiedet, hernach vom Feuer ziehet, und wohl abtropffen läßt. Nach diesem thut ihr sie nochmahls in frisches Wasser, und solches so offt, biß ihr befindet, daß sich die Bitterkeit daraus begeben habe. Hierauf laßt ihr sie in gutem weissen Frantzösischen Weine kochen, und nehmet zu 100. Nüssen ein Quart Wein, und so viel Wasser, thut auch so viel als einer trocknen Nuß groß von gutem Salpeter darein, um sie desto besser durch zubeitzen, und derer Bitterkeit auszutreiben, bey Mangel des Salpeters, so nehmt ihr so viel Saltz, als eine halbe Nuß groß ist. Wann ihr nun sehet, daß sie gar gekocht, und sie sich von einander geben wollen, so ziehet ihr sie vom Wasser auf, und laßt ihr sie auf einem leinen Tuche wohl abtropffen und trocknen. Wann solches geschehen ist, so lardirt ihr sie mit Citronen-Schaalen und confittiret sie wie andere, davon oben gesagt ist. Hierzu thut ihr ein wenig Wasser, damit der Zucker davon schmeltzen möge, und alsdann würtzet ihr sie mit Gewürtz-Nägelichen und Canel. Es ist genug wann ihr 3. Viertheil Zucker zu einem Pfund Nüssen nehmt, welche ihr alsdann abwäget, wann ihr sie in den Zucker thun wollet. Wann sie nun confitiret sind, und der Syrop seine rechte Dicke hat, so schüttet ihr sie in die Töpffe, und laßt sie alsdann etliche Tage, wie andere Confituren, unbedecket stehen.

# Kirschen.

Wollet ihr Kirschen confitiren, so suchet die grössesten schwartzesten und rundesten aus. Man nimmt die nicht gar reiffesten, jedoch daß sie überall eine röthlicht und lebendige Farbe haben. Die aus dem *Montmorenzi*schen Thale sind, wegen ihrer Güte, in grossem Preise. Derohalben nimmt man selbige zu Pariß zu rechter Zeit in acht, und wartet nicht, biß sie vorbey sind, weil man sonsten keine aufrichtige haben kan. Dann ihr müsset wissen, daß allerhand Früchten welche man in ihrer Zeit zu erst isset, die allerbesten und schmackhafftesten seyn, (jedoch daß man ihnen Zeit lasse zu reiffen.) Dann die Nachkommende sind allezeit schwächer, und können den ersten in ihrer Güte nicht gleichen, weil sie mit ihnen nicht fortwachsen können.

Die Kirschen nun zu confitiren, ohne Steine, so müßt ihr sie zuvor, ehe ihr die Steine weg thut, abwägen, hernach die Steine auf das säuberlichste ausnehmen, welches ihr also, in dem ihr die Kirschen zwischen zweyen Finger Enden druckt, und mit der andern Hand den Stengel fasset, leichtlich ohne Zerknirschung des Kirschen-Fleisches thun könnet. Selbige werffet ihr nach der Hand wie ihr sie entsteinet habt, in eine Pfanne, wo der Puder-Zucker ist, welch ihr zuvor da hinein abgewogen habt, ehe ihr die Kirschen hinein thut. Ihr werdet am Gewichte bald sehen, was ihr wegen der Stengel und Steine abziehen müsset, um das nothwendige Gewicht des Zuckers darzu in acht zu haben, welches ist fünff Quartier Zucker zu einem Pfund Kirschen, wollet ihr sie schön haben, um zu *praesent*iren, und daß ein schöner Syrop darüber stehe, so weiß ich wohl daß es geschwinder fort gehet, wann ihr sie, nach dem der Kern heraus ist, in einem Papier wäget.

Dieses aber wird verderblich und schmierig machen, welches die Kirschen wegen ihrer Zartheit nicht vertragen können, und hernach viel ihres guten Saffts verliehren.

Den Zucker zu schmeltzen, so thut ihr etwas von dem Kirschen-Safft, welchen ihr durch ein Tuch gedrucket, hinein, (die bald angekommene sind hierzu gut genug.)

Hiemit setzet ihr die Pfanne über ein Kohl-Feuer, welches nur halb angeklimmet ist, auß den Ursachen, wie ich vorher gesagt habe. Ihr kochet nun die Kirschen in einem Sude garhernach ziehet ihr sie vom Feuer, und laßt sie alsdann erkalten, thut sie darauf in Pöte oder Schalen.

Wollet ihr sie, gleich wie die Pflaumen, in die Schalen thun, und nicht mehr als eine Lage legen, sie auch zween oder drey Tage, in dem Syrop stehen lassen, ehe ihr ein rund Papier darüber leget, den Syrop berühret, so werden selbige recht verwunderlich schön werden

Etliche thun den Johannes-Beern oder Gadellen-Safft daran, es verändert aber selbiger den Geschmack der Kirschen, wegen seiner Saurigkeit, und bindet den Syrop wie ein *Gallert*, wollet ihr der gleichen thun, und eure Sparsamkeit damit zubeweisen, so müsset ihr nicht mehr als ein Pfund Zucker zu einem Pfund solcher Früchte nehmen.

Euren Kirschen einen Hinbeern-Geschmack zu geben, so thut ihr in eine jede Kirschen, an die Stelle, wo der Kern oder Stein weggenommen worden, eine rothe Hinbeer, selbige müssen aber ehe man sie hinein thut abgewogen seyn, damit es im Zucker-Gewichte welches da zu gehöret, keine *Confusion* gebe.

Die Kirschen so man nun entkernet lassen will, muß man jede derselben an beyden Seiten, mit einer Messerspitzen prickten. Dieses verhindert derer Börstung, und Abgehung der Haut. Hernach werden sie, wie oben gemeldet, eingemacht und nimmt man zu einem Pfund Frucht ein Pfund Zucker.

Die Griotten, oder gelb-röthlichte Kirschen, confitirt man auf selbige Art, wie die andern Kirschen, wollet ihr etwas von gedachten Johannes-Beern-Safft daran thun, wird es ihnen

den Schmack, der ohne das schwach ist, sehr erfrischen. Man muß sie aber zuvor wohl reiffen lassen, weil sie sonsten zu hart sind,

Den Kirschen-Syrop macht man von gutem reiffen Kirchen-Safft, welchen man zuvor durch ein haaren oder leinen Tuch presset. Man thut zu jedem Quartier dieses Saffts ein Pfund Zucker, siedet hernach selbigen so lang, biß er zum dicken Syrop wird, diesen Syrop zu klären, so läßt man ihn durch einen Luttertranck-Sack lauffen.

Eine *Gallert* von Kirschen zu machen, läßt man selbigen Safft durch ein haaren Tuch gehen, und thut den dritten Theil Johannes-Beern-Safft darzu, und dann zu jedem Quartier solches Saffts anderthalb Pfund Zucker, siedet es auf einem kleinen Feuer, und rühret alles fleißig um, daß es nicht anbrenne, will man wissen ob es gar genug, so läßt man etliche Tropffen auf einen Teller fallen, und wann sie erkaltet sind, so versucht man, ob man sie mit einem Messer davon nehmen könne. Wann sie also dick sind, so ist die *Gallert* gar, wo nicht, so muß sie noch länger gesotten werden. Nach diesem gießt man sie in Schachteln, wie die *Marmalade*.

Es sind etliche, welche ihre Kirschen ohne Zucker confitiren, hierzu nehmen sie viel Kirschen, und Johannes-Beern-Safft, und lassen beydes miteinander biß auf den dritten Theil einsieden, hernach confitiren sie hiemit ihre Kirschen, dieses ist zwar vor diejenige, so keinen Zucker haben, eine gute Bequemlichkeit, es ist aber nicht vor *delicate* Mäuler.

Will man die Kirschen zur Composte machen, so läßt man den Kern, und die Helffte des Stengels daran, dieses geschicht nur, daß man was neues auf die Tafel bringen möge, und darff man zu einem Pfund Kirschen nicht mehr als 1. halb Pf. Zucker thun, weil sie alsobald aufgegessen werden, will man sie auf den Teller legen, so kehret man ihre Stengel in die Höhe, und in dem man sie zur Tafel trägt, wird der warme Syrop darüber gegossen.

Hierauf folget ein herrliches Stücklein, nemlich ein

Kir-

# Kirschen-Brandten-Wein.

NB. Dieses Stücklein ist bey vielen probirt / und in Pest-Zeit / aus der Massen mit GOttes Hülffe gut befunden worden.

ICh will euch eine Manier Brandten-Wein von Kirschen zu machen, weisen, welches eine vortreffliche *Composition* ist, und den alten Magen der wegen natürlicher Wärme Mangel nicht wohl vertauen kan, wieder zu erwärmen. Dieser Brandten-Wein ist auch allen Menschen, von was Alter sie sind, sehr dienstlich, sonderlich denjenigen, welche banges Hertzens, und mit einer Art *Cholica* geplaget sind, so gemeiniglich von Nebel und Kälte kommt. Dieser Brandten-Wein stärckt den Menschen, und bringt ihn zu seiner vollkommenen Gesundheit. So dient auch selbiger den gebährenden Frauen, weil er ihnen Krafft und Muth gibt.

Diesen zu machen, nehmt ihr ein Quartier guten Brandten-Wein: (ist er zuvor abgezogen, ist es so viel besser,) ein Pfund der schönsten und grössesten Kirschen von denen ihr nur die Stengel thut, ein Pfund Zucker, 1. Loth Canel, und 1. Loth Gewürtz-Nägelen. Dieses alles thut ihr in eine gläserne Flaschen, und laßt sie biß zu Ende der Hunds-Tagen an der Sonnen stehen, rühret auch selbiges zuweilen mit einem Stecken, und schüttelt die Flaschen herum, daß das unterste oben komme, und sich alles durcheinander mische. Man muß aber die Flaschen allezeit wohl verkleibet halten, daß die Krafft oben nicht heraus gehe.

Man nimmt bißweilen von diesem Brandten-Weine einen silbern Löffel voll, und eine von der darinnen ligenden Kirschen, welche man mit einem spitzigen Drate, als ein Fisch-Angel gemacht, heraus ziehet. Zur Zeit der Pest ist dieses ein trefflich *Præservativ*, und möget ihr diesen alle Morgen nüchtern, selbst gebrauchen, und euren Hauß-Genossen davon geben, dieses aber ist in acht zu neh-

nehmen, daß sie eine halbe Stunde darauf fasten, damit dieser *Compositon Spiritus* sich durch den gantzen Leib ausbreiten möge.

## Weisse Stichbeern.

Diese confitirt man selten, es sey dann daß man aus Neuligkeit eine Composte davon machet, und sie warm zu Tische isset. Sonst pflegt man sie trocken zu confitiren, wie ich nach diesem sagen werde.

Die Composte zu machen, so schneidet man solche Stichbeern das Zäpfflein und den Stengel ab, läßt sie aufsieden, und wann sie außgetrocknet sind, wäget man sie, und confitirt sie in einem Sude. Ein halb Pfund Zucker zu einem Pf. solcher Frucht ist gar genug selbiger einen annehmlichen Geschmack zu geben.

## Johannes-Beere.

Die rothe und perlenfarbigte Johannes-Beern, welche wir *Caellen* nennen, confitirt man weich, und ist diese ob wol kleine, dennoch eine sehr angenehme Frucht.

Diese zu confitiren, löset ihr sie von ihren Stengel ab, thut sie in einer Pfanne mit Puder-Zucker. Nach diesem thut ihr etwas von dem Johannes-Beern-Saffts, den ihr durch ein Tuch gedruckt gehabt, darzu, und confitirt sie allein in einem Sude. Auff dieses thut ihr sie vom Feuer und lasset sie ein wenig erkalten, alsdann thut ihr sie in Töpffe und Schalen. Ein Pfund Zucker zu einem Pfund Frucht ist genug. Ihr könnet auch des Zuckers etwas wenigers darzu thun, dann also wird die Frucht desto angenehmer zu essen seyn. Sie werden aber also weniger Ansehen, und weniger Syrop haben.

Die *Gallert* macht man also: Wann man die Johannes-Beern in ein Tuch wickelt, und den Safft mit aller Macht hindurch drücket, (dann das dickeste kommt erst zuletzt) und Zucker darzu thut. Drey Viertheil zu einem Pfund, dieses Saffts (welches ein Quartier machet ist genug, eine schöne *Gallert* zu machen. Dieses siedet ihr so lange biß es

dick

dick wird, gleich wie ich bey den Kirschen gesagt habe) thut es hernach in Schachteln, und lasst es erkalten, und dann 2. oder 3. Tage stehen, ehe ihr es zudecket.

Man gibt diesen Johannes-Beern auch einen Hinbeern Geschmack, indem man den Safft der Hinbeeren zum Zucker anstatt der Johannes-Beern giesset, wann man ihn schmeltzen will, dieses gibt ihnen eine gar angenehme Parfumirung.

Etliche confitiren die Johannes-Beern sonder Zucker, in dem sie einen Hauffen dieser Beeren außdrucken, und den Safft biß auf den dritten Theil einsieden, hernach thun sie diese Johannes-Beeren darein, biß sie meynen, daß sie solange gesotten, daß sie sich halten können. Wann man ein Viertheil Zucker zu einem Pfund dieser Beeren thut, gibt es ihnen eine Lieblichkeit, daß man sie essen kan, ohne Zucker aber sind sie gar zu streng und rauh.

Die Hinbeern muß man eben wie die Kirschen confitiren, und bewahren. Und damit der Syrop desto schöner werde, so nimmt man zu einem Pfund Hinbeern fünff Viertheil Zucker.

Den *Verjus*, oder unreiffen Trauben-Safft macht man von den gröbsten und nicht gar zu reiffen Trauben, die in ihrer vollen Dicke stehen, jedoch ehe sie süssen. Erst wäget sie, wann ihr sie vom Stengel gepflickt, und spaltet sie in die Länge auf, thut alle Kerner herauß, und werffet sie, wann ihr sie gespaltet habt, in klares Wasser, lasset sie mit gar wenigem Wasser aufsieden, und thut nur so viel Saltz als ihr zwischen zweyen Fingern halten könnet, darzu, oder aber noch eines so viel Salpeter, damit sie ihre grüne Farbe behalten. Wann nun diese Beern etwas ergrünet sind, nehmt ihr sie vom Feuer, bedeckt sie mit einem Leinen Tuche, und lasst sie also in ihrem Wasser erkalten. Nach diesem nehmt ihr sie auß den Wasser, tropffet sie ab und legt sie in Puder-Zucker, thut auch etwas von den außgedruckten Safft darzu, daß der Zucker davon schmeltze. Hier-

negst confitirt ihr solche Trauben, in einem Sude, dann wo ihr sie vom Feuer nehmt, und wieder darauff setzt, werden sie viel von ihrer Farbe verliehren. Sind sie nun dick genug gesotten, so nehmt ihr sie vom Feuer, und gießt sie in erdene Töpffe, damit sie nicht gar zu lang in der Pfannen stehen, und ihre Farbe hiedurch verliehren. Wann sie nun in ihren Schaalen oder Töpffen seyn, macht ihr es eben so mit ihnen, wie mit den Kirschen. Jedes Pfund solcher Frucht erfordert ein Pfund Zucker.

Diesen *Verjus* nun schön und vollkommen zu machen, so lasset eure Früchten zwischen zween Schüsseln auf einem kleinen Kohl-Feuer ohne Wasser entgrünen, und thut 5. Viertel Zucker zu 1. Pfund Frucht, mit vorbesagtem ausgedrucktem Safft, um den Zucker damit zu schmelzen.

Man confitirt diese Trauben auch ohne oder mit gar wenigem Zucker, es ist aber also sehr unangenhm, und verderbt man den Krancken hiemit den Appetit mehr, als daß man ihnen selbigen erwecket.

Ihr könnet von dem *Verjus* auch eine *Gallert* machen, auf selbige Art, wie ich bey den Johannes-Beern gesagt habe. Jedoch daß ihr den Safft aus den Scheelen der Reineten und *Capendu*-Aepffel gezogen, oder aber den Gummi aus den Quitten-Kernen darzu thut, um eine Leimigkeit zu machen.

Die Muscateller-Trauben muß man eben so wie die unreiffen spalten, und die Kerne heraus nehmen, selbige hernach in eine Pfanne mit Zucker werffen. Man druckt auch etliche Trauben aus, um den Safft davon zu haben, den Zucker damit anzufeuchten, und zu seiner Schmeltzung zu bringen. Wann ihr aber dieses Saffts allzuwenig hinzu thut, so schmeltzet dieser Zucker nicht aller, sondern setzt sich bey Stücken zusammen, und scheint als eine Conserve. Müsset ihr derohalben bey dieser, wie auch bey allen andern Früchten in acht nehmen, daß ihr solcher Feuchtigkeit, (es sey Wasser oder Safft) genug darzu thut, welches euch die Ubung in kurtzer Zeit lehren wird.

Kommt

Kommt aber allzuviel daran, so müssen eure Früchte desto länger über dem Feuer bleiben, und wegen allzuvieler Feuchtigkeit ihre Krafft und Farbe verliehren, werden auch also gantz zu nichte sieden.

Diese Trauben desto schöner zu machen, nimmt man fünff Viertheil Zuckers zu einem Pfund Muscateller-Trauben, damit man Syrop genug habe, welcher diesen Confituren die Schönheit geben muß. Hierauf confitirt ihr sie, thut sie in Schaalen und legt nur eine Lage der Muscateller-Beeren, zween Tage darnach gießt ihr den Syrop darüber und macht es eben so, wie mit den Kirschen.

Die andern Trauben, welche man confitiren will, läßt man erstlich an der Sonnen, oder im Ofen etwas welck werden, pflickt sie ungespalten von den Stengeln, thut zu jedem Pfund Beeren 1. Pfund Zucker, läßt sie darauf sieden, biß sie dick genug, thut sie hernach in Töpffe oder Schaalen und bewahret sie, wie die Muscateller-Trauben.

## Gelbe und Pastanack-Wurtzeln.

Diese confitirt man auch mit Zucker, und ißt sie gemeiniglich warm, wie eine Composte. Diese zu machen, suchet man die allerschönsten von Knöpffen und Wurtzeln aus, schabet sie, und wirfft sie in laulicht Wasser, hierinnen läßt man sie etwas auffsieden, biß sie beginnen weich zu werden. Nach diesem thut ihr sie vom Feuer, laßt sie abtropffen, und trocknet sie mit einem Tuche ab, hernechst legt ihr sie in Puder-Zucker, und laßt sie in einem Sude mit etwas Wasser kochen, entweder länglicht oder in Scheiben geschnitten. Sind sie gar, legt ihr sie auf Teller und giesset ihren Syrop darüber. Ich befinde aber eine viel leichtere Art, solche zu confitiren, nemlich: Man thut sie in einen erdenen Topff, wie die Birne, siedet sie erst mit Wasser auf, darnach thut man zu denen, so röthlich sind, ro-

then Wein, etwas Zucker und Gewürtz-Nägelchen. Zu den weiß-gelbichten oder weissen aber Frantzösis. Wein mit grünem Venkohl. Wann der Syrop dick genug gesotten, so schneidet ihr sie voneinander, legt sie auf Teller, und gießt den Syrop warm darüber. Ich dörffte zu einem Pfund dieser Wurtzeln nicht mehr als 20. Loth Zucker haben.

Die Mispeln siedet man mit Wein in einer Fricassier-Pfannen, wann man zuvor ihre Flügeln oder Blumen und Stengel davon gethan hat, und thut Zucker daran. Wann der Syrop fast dick genug ist, trägt man sie zu Tische, und streut Zucker darüber.

## Limonien oder Citronen Syrop.

Dieser kan entweder an der Sonnen oder am Feuer gemacht werden. An der Sonnen: So nimmt man zu einem Pfund Citronen-Safft zwey Pfund Puder-Zucker, und läßt solches an der heissen Sonnen stehen. Am Feuer: So thut man zu einem Pfund dieses Saffts anderthalb Pfund Zucker, und läßt es etwas minder als einen starcken Syrop sieden. Hernach gießt ihr solchen in gläserne Flaschen/ so keine Körbe haben, damit man ihn könne an die Sonne oder auch an den Ofen setzen, wann er ankommen solte. Ihr könnet auch etwas Muscus mit *Ambra-gris* darzu thun, solches wird ihm einen Schmack geben, als einem Cedern Safft.

## Limonade.

Diese macht man von Citronen-Fleisch und thut die gröbeste Häute, welche die Kerne voneinander scheiden daraus, wirfft solches Fleisch in klares Wasser, thut Zucker, so viel als man darzu nöthig erachtet, darein, zerbricht auch ein wenig Coriander und Caneel, wickelt es in ein Tüchlein und hängt es darein. Man mag auch etwas Muscus und Ambra darzu thun, um solche desto köstlicher zu haben. Dieses laßt ihr ungefehr etwen

nen halben Tag zusammen stehen, und gießt es zuweilen aus einem Geschirr in das andere, drückt auch die Citronen mit der Hand aus und kostet, ob noch etwas daran mangle. Nach diesem laßt ihr solches durch ein Tuch lauffen, jedoch ohne starckes drucken, thut es hernach in Flaschen und *præsentirt* es dem Frauenzimmer. Es kan aber dieses Getränck über 3. Tage nicht gut bleiben. Muß man derohalben auf einmahl nicht mehr machen, als man nöthig hat. Es sind etliche welche gestossene Mandeln darzu thun, weil aber dieses ein schlechtes Getränck, so ist es besser, daß man es allein lasse.

Die Maulbeern nimmt man, wann sie halb roth und halb schwartz sind, und confitiret sie mit 3. Viertel Zuckers zu einem Pfund Frucht, siedet sie in einem Sude gar, wie die Kirschen, hernach bewahret man sie in Töpffen. Man macht auch einen sonderlichen Syrop hievon, welcher den hitzigen Hälsen sehr dienlich ist, dieser wird eben auf diese Manier, wie der Kirschen-Syrop zugerichtet.

## Die sechste Abtheilung/

### Von denen trockenen Confituren und Frucht-Taigen.

DJe trockene Confituren sind darum sehr hoch geachtet, weil sie weit herkommen, und bey hohen Leuten nicht allein wegen ihrer Güte, sondern auch wegen der Bequemlichkeit, daß man sie im Schieb-Sack tragen kan, auch wegen ihres leckern Geschmacks, und weil sie nach dem Essen einen lieblichen Mund machen, sehr angenehm. Will ich daher nicht ermangeln, euch die Art, wie ihr selbige trocken confitiren sollet, zu unterweisen, und will der Ordnung, wie ich in andern Abtheilungen gethan habe, folgen. Fang ich also erstlich mit den Birnen an. Wann ihr sie geconfitirt habt (wie voran gesaget worden) sie auch also beschaffen sind, daß ihr sie vom Feuer ziehen möget, und ihr sie selbigen Tag trocken confitiren wollet, so lasset ihr sie etwas mehr

sieden, als diejenige, die ihr weich verwahret. Und dieses thut ihr, biß der Syrop sich einer Conserven gleich verdicket. Hernach ziehet ihr die Pfanne vom Feuer und thut die Birne auf einem Schiferstein oder weiß blechern Blat, um sie hierauf in eine Stuben zum trocknen zu tragen.

Solche Stube ist ein *Cabinet*, so von allen Seiten wohl bewahret ist, und hat selbige kein ander Loch als die Thür, durch welche ihr hinein gehet, um die Schiefersteine und blecherne Blatten auf die rund herum verfertigte Porte zu legen. Unten setzet ihr eine Pfanne oder Feuer-faß, welches alle übrige Feuchtigkeit aus den Confituren ziehen möge. Diese Confituren müßt ihr so offt umwenden und verlegen, als sie es eurem Bedüncken nach nöthig haben.

Wollet ihr nur so viel hiervon trocken confitiren, als ihr jedes mahl davon nöthig habt, (dieweil sie frisch immer besser seyn, als diejenige so schon als trocken confitiret sind,) so lasset ihr selbige in ihrem Syrop ligen, und wann ihr sie trocken confitiren wollet, so schmeltzt ihr etwas Zucker, ungefehr 1. Viertel Pfund zu einem Pfund Birn, und laßt solche sieden, biß er zur dicken Conserve wird (wie ihr diese Siedung erkennen sollet, will ich euch in der nechsten Abtheilung weisen,) hernach gießt ihr eure Confituren darein, und laßt sie so lange sieden, biß sie als eine dicke Conserve worden, thut sie hernach vom Feuer, legt sie auf die Schifer oder blecherne Blatten, und setzt sie in euer *Cabinet*, daß sie trocknen.

Ihr müsset, sie gäntzlich erkalten lassen, ehe ihr sie in Schachteln leget, und müßt zwischen jede Lage Früchten ein Blat Papier legen, Ihr müßt sie auch im Einlegen nicht drucken, denn sonsten würde der als ein Eiß darüber sitzende Zucker brechen, und die Frucht mehlicht sehen, also auch ihren besten Glantz verliehren.

Die kleinen Muscateller pflegt man in Bündlein zusammen

zu

zu binden, wann man sie auß dem *Cabinet* nimmt, 7. auf jedes Bündlein, daher der Nahme kommt, *De sept an Guenle*, oder sieben auf einen Mund. Die andern gressen Muscaten-Birn, *Blanqvers* kleine *Rousselers* und andre dergleichen kleine Birne bindet man, nach dem sie groß sind, drey in ein Büschlein.

Den Taig zu machen, so nehmt ihr die allerschmackhafftigste Birn, auch die jenige, so am schönsten von Farbe sind, selbige laßt ihr ungescheelet, thut nur die Blume, das Kernhäußlein und den Stengel davon, hernach siedet ihr sie auf, und nach dem ihr sie wieder auß der Pfannen genommen, und abgetröpfet habt, zermalmet ihr sie durch ein Haaren-Tuch oder Sieb, hernach nehmt ihr die Scheelen, so nicht haben können durchkommen, und stößt selbige in einem Alabastern Mörser, und laßt sie eben so wohl durch ein Tuch gehen. Wann dieses geschehen, so leget ihr euren Taig auf ein Papier, thut ihn mit gar kleinen Puder-Zucker in die Pfanne, kochet also solchen Taig auf einen gar gelinden Feuer, und rühret ihn stets um, daß er sich nicht an die Pfanne setze und anbrenne, und treibt dieses so lange, biß er sich nicht mehr an die Pfanne setze. Nach diesem machet ihr hiervon lange Wältzen (*Macarons*) oder gesponnenen Taig, und leget sie auf Schifersteine, damit solche in eurem *Cabinet* und Treugkammer trocken mögen. Selbige wendet und verleget ihr so offt, biß sie gantz trocken seyn, als dann nehmt ihr sie wieder aus der Kammer, und legt sie in Schachteln wie die Birn. Ein halb Pfund Zucker ist genug zu jedem Pfund Früchte. Wann ihr die schönste Scheelen eurer gescheelten Früchte nehmet, selbige ergrünet, in dem Mörser stosset, und durch ein haaren Tuch presset, auch solches zu eurem Taige giesset, wird es dessen Geschmack desto kräfftiger machen, die weil der Geschmack allzeit in den Scheelen der Früchte sitzet.

Die Aepfel schicken sich nicht wohl zu confittiren, deswegen man auch derer wenig machet. Wollet ihr einen Versuch damit thun, mögt ihr es damit halten, wie mit den Birnen.

Man

Man macht auch Aepffel-Taige, wovon man solche gedörrte Abricosen bildet, zumal in der Zeit, wann man solche nicht mehr haben kan. Hierzu gebraucht man die Reineten und *Capentu*-Aepffel, so schön, als man sie bekommen mag. Selbige schneidet man voneinander, thut die Blumen und Kernhäusichen davon, hernach siedet man sie, und läßt sie wie die Birne durch ein Sieb gehen. Selbigen nun einen Geschmack zu geben, so nimmt man gedörrete Abricosen. Es schicken sich aber die candisirten, und ein Jahr alte am besten hierzu, sonderlich aber die ungeschelte, oder aber derer Schelen, die ihr in rechter Zeit hierzu ein gemacht, und das rothe davon gethan habt. Die beste Zeit, da die Aepffel ihre meiste Grünheit vorbey gebracht, ist, wann sie ein Monat in eurer Frucht-Kammer gelegen haben. Hieraus sucht ihr die allerschönsten, und die nicht angekommen sind, und richtet selbige zu, wie ich gesagt habe.

Selbige Scheelen stosset ihr, und laßt sie durch ein Sieb gehen wäget sie unter die Aepffel und wäget alles zusammen, thut alsdenn halb so viel Zucker, darzu, als ihr *Marmelade* habet. Nach diesem kocht ihr solchen Taig, gleich wie ich bey den Birnen gesagt habe, und wann er gar ist, thut ihr ihn vom Feuer und laßt ihn erkalten. Hernach nehmt ihr kleine Formen, die wie halbe Abricosen gemacht sind, bildet den Taig darein, und laßt ihn auf den Schiefer in eurem *Cabinet* trocknen, kehret ihn auch so lange um, biß ihr vermercket, das er beginne sich zubinden, als dann gebet ihr ihm eine solche Falte wie den rechten natürlichen Abricosen, und laßt sie vollends trocken werden, legt sie hernach in Schachteln, und zwischen jede Lage ein Blat Papier, wie bey andern Früchten.

Die trocknen Pflaumen confitirt man eben wie die weichen, geschelt und ungeschelt, hernach trocknet man sie und legt sie in Schachteln, auf selbige Weise, wie bey den Birnen ist gemeldet worden.

Die

Die dürren Pflaumen wickelt man zu weilen jede besonders, in ein wenig Papier, daß sie desto reinlicher bleiben, und man sie zur Noth in Schiebsacke tragen möge.

Die Pflaumen Taige werden auf selbige Weise wie die vorhergehende gemacht. Den jenigen, so gefärbet sind, nimmt man die Haut ab, damit der Taig hiervon nicht gefärbet werde, sondern bey schöner grünen Farbe bleibe.

In Burgundien macht man einen Taig von Pflaumen, welche *Moyen* heissen, diesen bereitet man eben, wie andere. Nur daß man solchen nicht so lang in der Pfannen läßt, biß er sich selber davon abgibt, sondern man thut ihn etwas weniger gesotten in die Schachteln und läßt selbige 4. oder 5. Tage offen, daß er darinnen erkalte, nach diesem macht man selbige zu, und bewahret sie, wie die *Marmelade*. Es kan sich auch dieser Taig von einer Zeit zur andern halten, wann er nur fleißg bewahret wird.

Wann die grüne Mandeln und Abricosen weich geconfitiret, so nimmt man sie aus ihrem Syrop und trocknet sie, wie vorbesagte Früchte. Die reiffen Abricosen bildet man gemeiniglich, wie ein Oehrlein. Dieses zu machen, so schneidet man sie von einander und trücket sie gantz blatt, daß sie dörren. Wann sie trocken sind, bildet man sie wieder, und ziehet sie von einander in eine Krümme. Als dann haben sie die rechte Gestalt, wie sie gemeiniglich gebildet werden.

Den Abricosen Taig zu machen, so siedet man sie auf, und thut die Scheelen, wo sie noch daran sind, davon, hernach stosset man sie, und läßt sie durch ein haaren Tuch gehen, ein halb Pfund Zucker zu jedem Pfund Früchten ist genug) diesen siedet ihr so lange biß er dick wird, und sich von der Pfannen abgibt. Hernach bildet ihr ihn wie ihr wollet, und trocknet ihn in eurem *Cabinet* auf Schifersteinen.

Das Genuesische Blumen-Werck macht man von Abricosen

Taig, diesen siedet man so lang, biß er vollkommen dickwird, hernach nimmt man klein melichten Puder-Zucker, denselben wickelt man in ein Tuch, und bestaubet damit die Form, solches verhindert, daß sich der Taig nicht daran setzen möge. Nach diesem nehmt ihr den Taig und legt ihn auf eure Form, druckt selbigen mit einem Rollholtz fest darauf, und schneidet das übrige davon, alsdann wird er seine Figuren *præsentiren*. Ist nun dieser Taig gantz erkaltet, so laßt ihn aus seiner Form auf die Schifer fallen, und wann er noch gar zu weich ist, so setzt ihn in euer warm *Cabinet*. Ist er aber fest genug, so lasset ihn nur alsobald in die Schachtel fallen, und bewahret ihn mit den andern Früchten.

Wollet ihr etliche durchgebrochene Sachen, oder Buchstaben machen, so bestreuet ihr euren Tisch mit Puder-Zucker, und breitet den gantz kalten Taig mit einem Rollholtz darüber, so dicke, als ihr wollet. Hernach nehmt ihr kleine, von Blech gemachte hohle Formen, und drücket selbige darauf, oder aber nehmt ein Messer, und schneidet solche Figuren, als ihr wollet. Wann dieses geschehen ist, so legt ihr sie, da es nöthig ist, in euer *Cabinet*, daselbst zu trocken, oder aber, wann sie fest genug sind, mit den andern Früchten, also fort in die Schachteln.

Allerhand Arten Pfersichen kan man entweder trocken confitiren, oder einen Taig davon machen, auf selbige Weise, wie ich bey den Abricosen gewiesen habe.

Was die Quitten anlanget, so confitirt man selbige trocken nach Gutdüncken, weil sie ohne das harte Früchten sind. Wollet ihr aber derer einige trocken confitiren, so macht ihr es eben damit wie mit andern, und lasset sie so lange sieden, biß sie zergehen wollen, alsdann confitirt ihr sie, und werden selbige *delicat* seyn.

Den Taig hiervon macht man wie die vorhergehende, man darff die Scheelen nicht davon thun, dieweil sie in sich selber Schmackes genug haben, und sich selbst binden.

Man

Man *præparirt* auch die Nüsse, selbige in trocknen Confituren zu bewahren. Hierzu sucht man sie eben so wohl aus, als zu den weichen Confitnren. Man thut aber die oberste grüne Schalen biß an das Weisse ab, und wirfft sie nach der Hand, wie man sie geschelet hat, in reines Wasser, hernach thut man die Bitterkeit davon, durch Aufsiedung in unterschiedlichen Wassern, wie ich bey den Nüssen voran gesaget habe. Nach diesem confitiret, trocket und bewahret man sie, wie andere vorhergehende Früchten.

Von Nüssen wird kein Taig gemacht, darum will ich auch davon schweigen.

Was die Kirschen und Hagebutten belanget, confitirt man selbige auch trocken, wie vorhergehende Früchten, man bindet sie auch in Bündlein wie die Muscadillen, und formirt Oehrlein davon, wie von den Abricosen, also daß man allezeit zwey zusammen füget, welche sich in dem warmen *Cabinet* wieder aneinander binden werden.

Den Taig hiervon macht man auf zweyerley Art. Man drücket entweder die reiffen Kirschen durch ein haaren Sieb oder Tuch, und zermalmet die Schluben in einem Mörsel, hernach läßt man dieses zermorschte wieder durch ein Tuch oder Sieb gehen, setzt es zum Feuer, läßt es biß auf die Helffte einsieden, und thut ein halb Pfund Zucker zu einem Pfund dieses Saffts, siedet es darauf so lange, biß es als ein dicker Taig wird. Die andere Art, welche ich besser als die erste befinde, ist, wann man die Kirschen ein wenig drücket, und mit den Händen zerknirschet, und das jenige was nicht durch das Sieb lauffen will/ durch einen Sack presset, die Häute und das, was übrig ist, in einem Mörser stösset, und auch durchdrücket, zu einem jeden Pfund Früchten, ein halb Pfund Zucker thut, und alles biß zu seiner vollkommenen Dicke sieden läßt, nach diesem lange Wältzen, (*Macarons*) davon macht, selbige auf Schifer legt und in warmen *Cabinet*en trocknet.

Den Safft, so von der Auspressung der Kirschen kommt, kan man so lange sieden, biß er als ein Syrop wird. Diesen Syrop gießt man auch zum Zucker, wann man ihn schmeltzen und weiche Confituren machen will.

Die Stich-Beern confitirt man trocken, wie vorhergehende Früchten, wann man das jenige nur in acht nimmt, was ich bey den weichen gesaget habe.

Die Johannes Beeren kan man wegen ihrer Kleinigkeit nicht trocken confitiren, sondern man macht treffliche schöne Taige davon, wann man sie in einem haaren Siebe zerknirschet, und durch einen gar dicken Sack presset, damit alle Kerne und Blumen heraus kommen. Nach diesem macht ihr es eben so mit ihnen, als mit den Kirschen.

Die rothen und weissen Himbeern kan man nicht trocken confitiren, eben so wenig als die Johannes-Beeren. Die Taige aber hievon sind wegen ihres Geschmacks sehr hoch zu achten. Man macht es hiemit eben so, wie mit den Kirschen, nur daß man ein wenig Johannes-Beeren-Safft darzu giesse, damit der Geschmack etwas säuerlich werde.

Die unreiffen und Muscaten-Trauben schicken sich auch nicht zu trockenen Confituren. Die Taige aber hievon sind trefflich gut. Und werden sie eben so, wie die Kirschen-Taige handtiret, wann man die Frucht zuvor also zubereitet hat, wie ich vorher in der Unterweisung, selbige weich zu confitiren, gesagt habe.

Die Pomerantz oder *Orange*-Aepffel confitirt man gantz, oder bey Viertheiln. Dieses anzugreiffen, so schabet man zu erst das gelbe mit einer kleinen Feilen oder Raspen davon ab. Wollt ihr sie hierauf gantz confitiren, so macht ihr ein Loch, da der Stengel ist, und ziehet alles inwendige sauber heraus, biß die Schaale so dünne wird, als es möglich ist, hernach legt ihr sie nach der Hand, wie ihr sie ausgeschelet habt, in laulicht Wasser, siedet sie alsdann mit vollem Wasser auf, daß die Bitterkeit daraus

aus komme, und verwechselt das Wasser offtmahls, biß keine Bitterkeit mehr daran ist. Wann solches geschehen, so thut sie vom Feuer und werfft sie in ander laulicht Wasser, schmeltzet alsdann den Zucker auf einem mässigen Feuer, und leget unterdessen die Pomerantzen auf ein weiß zusammen gelegtes Leinen Tuch also, daß das Loch unten komme, und alle Feuchtigkeit sich hiedurch heraus ziehe. Alsdann legt sie in den Zucker, und laßt sie so lange sieden, biß sie einer Conserven gleichen. Indem sie kochen, so wendet sie offt mit einem höltzern Löffel um, hernach ziehet sie mit einem Schaum-Löffel auf, und laßt den Zucker, so darinnen ist, wol austropffen, nach diesem legt sie in euer *Cabinet*, daß sie trocknen, dieses kan in einer halben Stunde geschehen. Habt ihr keine Stuben, dörfft ihr sie nur an das Feuer auf kleine Bessem-Reißlein legen, alsdann trocknen sie ebenmässig gut.

Den andern, die ihr wollet in Viertheil zertheilen, schabet ihr das Gelbe ab, und zerschneidet die Schaalen in so viel Stücke, als ihr wollet, thut das innwendige gar sauber davon, daß nichts zerbreche. Ihr möget auch diese zerschnittene viel dünner machen, als die gantz gelassene. Man schneidet auch von diesen Schaalen kleine Läplein, die man bey den Frantzosen *Restes* nennet, von Gestalt, wie man sie gebraucht, wann man solche Läplein durch ein Licht in den Wein spritzet, derer Spiritus wie ein Oel brennet.

So schneidet man auch diese Pommerantzen-Schaalen wie grossen Spick-Speck, und confitiret sie, wie gesagt ist, darnach wirfft man von grünen Citronen-Schaalen in selbiger Forme geschnitten, in den Syrop und confitiret sie, wann nun der Zucker als eine Conserve geworden, so ziehet man solche Stücklein mit einem Schaum-Löffel auf, und tröpffet sie wohl ab, legt sie alsdann in Gestalt eines Berges auf einen Teller, und menget solche grüne und andere Farbe durcheinander, trägt sie in das warme *Cabinet*, oder trocknet sie nur am Feuer. Es ist aber zu beobachten,

daß die Pommerantzen und Citronen, die man zu Pariß hat, nicht dauren können, sondern nur eralten, weiß und mehlicht werden, so confitirt man hiervon nur so viel, als man nöthig hat.

Wie viel Zucker ihr darzu thun sollet, will ich nicht sagen, dieweil es nicht zu viel seyn kan, und der Uberrest euch zu Conserven und Marcepan dienen kan, wie ich in nechster Abtheilung unterweisen will. So muß auch diese Frucht ohne das in vollem Zucker seyn, wann sie wohl soll confitirt werden.

Das Gelbe so ihr von den Schaalen geschabet habt, dürfft ihr nicht wegwerffen, dann es kan euch zu guten und schönen Conserven dienen.

Die Citronen confitirt man eben auf solche Weise, wie die Pommerantzen. Man schneidet Schnitten zwey oder drey Finger breit davon, die man confitirt und trocknet, wie die Pommerantzen Schaalen.

Von der *Lactuca Royal* nimmt man einen Stengel wann er in die Saat schiessen will, denselben confitiret man, und heissen die Italiäner solche Confitur *Gurge d' Ange*.

Diese Stengel zu confitiren, so ziehet ihr die kleine Häute davon und werfft sie also enthäutet in frisches Wasser, siedet sie ein wenig auf und legt sie in Puder-Zucker mit wenigem Wasser, wovon der Zucker schmeltzen mag. Hernach laßt sie in einem Sude sieden, biß der Zucker als eine Conserve werde. Alsdann ziehet sie mit einem Schaum-Löffel auf, und legt sie auf die Schiefersteine, daß sie im *Cabinet* trocknen, wendet sie darauf offtmahls um, und wann sie gantz trocken, so leget sie in Schachteln, wie andere Früchten. Wollet ihr selbige, in dem sie gar sind, mit wenigen *Orangen*-Blumen-Wasser anfeuchten, wird es ihnen einen schönen Geruch geben, auch ihren unschmackhafften Schmack verbessern.

Man kan auch allerhand Arten Früchten confitiren, als Melonen, Cucumers, und Kürbsen, (entweder aus Neulichkeit

oder

oder Geringschätzung der Unkosten,) wo man will allerhand Arten confitirter Früchten sehen lassen.

## Die siebende und letzte Abtheilung/ Von Conserven und Marcipanen.

ICh will euch in dieser letzten Abtheilung, welche dieses Büchleins Beschluß ist, eine lustige und liebliche Art Blumen- und Garten-Früchten zu confitiren unterweisen, und versichere ich euch, daß ihr aus dieser Arbeit mehr Lust haben werdet, als ihr euch nicht einbildet. Dann all dasjenige, so vorkommt, ist sehr angenehm, und dem Gesichte ergötzlich, in Anschauung der vielerley Farben, so man hierzu gebraucht. Uber diß so belustiget sich das Gemüthe tausenderley Artigkeiten zu erfinden, so alle von dem, das ich schreiben will, entstehen, und selbige in solche Ordnung zu setzen, daß alle die, denen man sie *præsentiret*, Vergnügung daran haben sollen.

Wir wollen mit den Blumen den Anfang machen und sagen, daß man von allerhand Arten Conserven machen könne. Ich will mich aber nur bey denjenigen aufhalten, die die schönste Farben haben, und am lieblichsten zu essen sind. Die übrigen aber der *Medicin* überlassen.

Die erste so ich setzen will, ist die Violette, dieweil sie im Vor-Jahre der ersten eine ist. Ich will mich aber nicht unternehmen, die andern Blumen, wie sie in ihrer Zeit hervor kommen, ordentlich zu beschreiben, sondern nachdem sie mir einfallen.

Wollet ihr, eine Violen-Conserve machen, so pflücket die Blumen heraus, und nehmt allein die Violen Blätter hiervon, zermalmet selbige in einen steinern oder marmoru Mörser, so lang biß alles so klein, daß man kein gantzes Blättlein darunter mercken könne. In dem man selbige zermalmet, so thut ihr Zucker in die Pfanne und laßt selbigen einmal aufquellen. Vier Pfund Zucker auf einmal hierzu ist das allermeiste Gewichte,

das wenigste aber ein Pfund. Man könte noch wol weniger nehmen, es würde aber viel davon verlohren gehen, die weil sich auch der Zucker an die Pfanne setzt. Zu vier Pfund Zucker gießt ihr 1. Schoppen Wasser, um selbigen zu schmeltzen, hiemit befeuchtet ihr selbigen überall. Nach diesem setzt ihr die Pfanne auf ein halb angeklimmtes Feuer, damit der Zucker allgemählich schmeltze. Wann er nun aufquillt, so schäumet ihn mit einem höltzern Löffel ab, und rühret ihm offtmals um, daß er überall gleich gar werde. Ihr müsset aber das Feuer unter eurer Pfanne mehr vor als hinterwerts legen, damit man den jenigen Schaum, welcher im sieden aufkommt und hinten nach der Pfannen gehet, desto leichter abnehmen könne. Nach dem ihr nun genugsam geschäumet habt, so schieret das Feuer alles mitten unter die Pfanne.

Wollt ihr nun wissen, ob euer Zucker so viel gesotten habe, daß er eine Conserve machen könne, so erkennet ihr dieses auf dreyerley Arten. Erstlich: Wann ihr, nach dem der Zucker wol umgerühret und durch ein ander gemenget worden, den Löffel aufziehet und setzet, daß wenig davon tröpfelet, auch, indem ihr ihn hinter euch schwänget, gleichsam fliegende Flachs-Fäden davon sehet. Die andere Art ist, wann ihr nach wohl umgerührtem Zucker den Löffel aufziehet und die letzten Tropffen krümmend sehet, gleich einen Färcken-Schwantz. Die dritte, wann ihr, in dem ihr ihn wohl gesotten und zur dicke gebracht habet, ihn nicht mehr in der mitten allein, sondern auch auf allen Seiten langsam aufbrodlen sehet. Hierdurch wisset ihr ob er genug gesotten habe.

Nach diesem nehmt ihr ihn vom Feuer, und lasset die gröste Hitze davon abgehen. Als dann nehmt ihr die zermahlmete Violetten, leget solche auf einen Hauffen an eine Seite der Pfannen, und drücket solche allgemählich mit dem höltzern Löffel unter, darnach rühret ihr alles in der Pfannen durcheinander, und gießt es

mit

mit dem Löffel so geschwind als ihr könnet, biß sich die Hitze geleget, welches man daran erkennet, wann es nicht mehr aufprodelt und also seine Stille hat, alsdann ist alle Feuchtigkeit der Violen schon zertheilet.

Der Zusatz von den Violen, welche man zu vier Pfund Zucker thut, ist ungefehr so groß als eine Kindes Faust von zehen Jahren, oder ein Paar kleiner Pallen.

Wann nun die gröste Hitze in der Pfannen vorbey, füllet ihr solche Conserve mit einem silbern Löffel in die Papier gemachte Pfannen, daß ihr sie hernach in Kuchen oder Biscuiten zerschneiden könnet. Ihr müsset allezeit das oberste, welches ein kleines Eiß seyn wird, mit einen silbern Löffel abnehmen, und es auf ein trocknes Papier gießen, als dann wird es eines Reichsthalers Form *præsentiren*: Oder aber ihr möget diese Conserve auf den Rücken euers hölzern Löffels nehmen, und solche hierauf in Form der *Macarons* oder Wältzen zerschneiden, es muß aber der Zucker zuvor fast gantz kalt seyn, sonsten möchte er vom Löffel lauffen. Oder aber wollt ihr solche Striche schneiden, als die gantze Pfanne breit oder lang ist, so müßt ihr solches nur an einer und nicht an allen Seiten thun. Dann sonst würde die Conserve allzu kalt werden.

Damit ihr nun diese Conserve gäntzlich biß auf das letzte Krümmlein aus der Pfannen bringen möget, so gießet drey oder vier Tropffen Wassers an die Ecken der Conserve, und haltet ein wenig Feuer an allen Seiten derselben herum, und wann sie nach der Hand beginnt warm zu werden, so machet die Conserve loß und schiebet sie mit den Löffel auf einen Hauffen, schneidet hernach *Macarons* darvon, gleich wie von den ersten außgefüllten. Diese letzte Conserve aber wird der ersten an Farbe nicht gleichen, dieweil das unreine des Zuckers sich an die Pfanne setzet, auch alle Farbe, wann man sie zweymal zum Feuer thut, viel an ihrer Schönheit verlieret.

Ihr müsset nicht vergessen, eure Biscuiten in den Papier-Pfannen zuschneiden, ehe die Cõserve gäntzlich erkaltet, sonsten würden sie zerbrechen. Ihr müst sie auch von den Papier nehmen, dieweil sie noch warm seyn, so ihr sie gantz behalten wollet. Im fall sie aber schon kalt seyn, daß sie nicht abgehen wollen, so nehmt ein warmes Bret und legt die Papier darauf, alsdann werden sie sich alsobald feuchten, und leichtlich abgehen.

Bey allen Conserven ist dreyerley zu beobachten nöthig. Erstlich daß ihr an einem warmen und vor Kälte wohlverwahrtem Orte seyd, die weil die Kälte sehr hinderlich ist, zu rechter Zeit die Conserven zu giessen, und zu bereiten. Zum andern müssen auch eure Tische fein sauber und nicht fett seyn. Dann solche heisse Conserven durch das Papier alles fette an sich ziehen, und also nicht fest werden. Drittens, muß auch das Papier, worauf ihr eure Conserve gießet und bildet fein weiß, sauber und trocken seyn. Bildet euch nun alles wohl ein, was ich gesagt habe, dann es wird euch in dem, was ich hernach sagen werde, viel dienen können.

Die *Boürage Bugloss* oder Ochsen-Zungen, *Souſy*, *Jaſmin*, und grüne Vengols Blätter kan man auf selbige Weise, wie die Violen Confitiren. Dieweil der Syrop Violat, mehr ein Getränck als *medicament* ist, habe ich es vor nöthig erachtet, dessen *Compoſition* hieher zu setzen, wie wol es, im Ansehen desselben, mehr unter die weichen Confituren, als hieher gehört. Nichts desto weniger, dieweil man die Violen nicht weich Confitirt und daß es schwer solte gewesen seyn im Buche hiervon zu finden, so habe ich es wegen eurer Bequemlichkeit halber hieher setzen wollen.

Es sind zweyerley Arten diesen Syrop zu machen. Eine, in dem man ein Pfund Violen in einem steinern Mörser zermalmet, eben, als wann man ein Conserve davon machen wolte, und selbige in ein festes Linen, so die Presse anshalten kan, thut.

Hier-

Hieraus drucket ihr allen Violen-Safft, welcher wohl ein Viertel Pfund schwer seyn wird, so fern die Violen frisch gewesen. Unterdessen daß man sie stosset und drücket, so siedet ein Pfund schönen Zucker so dicke als eine Conserve, (dessen gar seyn ihr an offt besagten Zeichen erkennet) Wann nun dieser genug gesotten hat, so thut ihr ihn vom Feuer und laßt ihn so lange stehen, biß er nicht mehr prodelt.

Hernach gießt diesen Violen-Safft allgemach in den Zucker, und rühret ihn mit einem höltzern Löffel fleißig um. Wann er ein wenig erkaltet ist so gießt ihn in gläserne Flaschen und vermacht selbige mit Korck oder Pantoffel-Holtz sehr wohl. Hierüber kleibt ihr annoch weiches Wachs. Solches Wachs, von dem ich in der ersten Abtheilung geredet habe, schickt sich sehr wol hierzu.

Die andere Art ist, wann man die Blumen wol zerrieben hat, so thut man sie in ein haaren Tuch, und gießt geschmoltzenen Zucker, der noch keiner Conserve dicke hat, darüber, solches thut ihr offtmals. In dem man nun den Zucker also ausgießt, so stehet ein anderer dabey, der mit einen höltzern Löffel die Blumen zermalmet, damit der Safft heraus komme. Solchen fangt man in ein wohl glaßurtes Geschirr auf, und wann alles durch gelauffen, so thut man das haaren Tuch in eine Presse, damit nichts verlohren gehe. Wann nun alles wol erkaltet ist, so bewahret ihr solchen in gläsernen Flaschen, wie vorher gesaget worden.

Und damit hiervon gantz nichts umkomme, so dörret man die ausgepreßte Violen-Blätter in der warmen Stuben, und gibt dieses ein angenehmes Essen.

Man macht auch einen trefflichen schönen Violen-Syrop, in dem man den *Candis* Syrop, auf die Blätter gießt, und damit stehen läßt. Dieses kan man auch mit den fahlen Rosen-Blättern, Kirschen Blüthen und vielen andern *practiciren*. Weil es aber mehr zur *Medicin* als hieher gehöret, als will ich mich damit, wie leicht es auch ist, nicht bemengen.

Von den Provintz-Rosen macht man so wol eine trockene, als eine weiche Conserve. Die weiche macht man also: Man nimmt die Rosen, wann sie beginnen sich aufzuthun, und thut alle das grüne und gelbe, so an jedem Blatte sitzt, davon. Diese Blätter zermalmet man in einem steinernen Mörser sehr wol. Hierzu thut man halb so schwer Puder-Zucker, als die Blätter wägen. Dieser Puder-Zucker soll allgemählich in zermalmung der Blätter darzu gethan werden.

Wann nun alles durch einander gearbeitet worden, so füllet ihr die Conserve in weiß steinerne Töpffe. Es müssen aber solche nicht gantz voll gefüllet werden, dieweil diese Conserve wie ein sauer Taig aufgehet, wann ihr die Töpffe hiermit an die Sonne setzet, woselbst sie vierzehen Tage lang stehen müssen. Nach diesem setzt ihr sie 4. oder 5. Tage lang in einem Schatten, und füllet hernach mit einem dieser Töpffe die andern völlig auf, nehmt darnach ein gedoppelt genetztes *Pergament*, und bindet solches über den Topff also, daß sich die Conserve darunter wohl zusammen gebe.

Die trockene Rosen-Conserve (wie man sie in der Provintz machet) zu verfertigen, so nimmt man gantz aufgethane Rosen, und thut all das grüne und gelbe davon, eben wie zu den weichen Conserven. Solche Blätter trocknet man in Papiernen-Beuteln, und wann sie vollkommen dürre sind, thut man sie in einem bedeckten Mörser und wickelt auch einen ledernen Sack um den Stösser, eben wie die Perfumirer ihr Puder stossen. Wann nun alles fein klein ist, siebet man es durch ein fein haaren Sieb bewahret es hernach in Papier oder Schachteln, daß es seine Farbe behalte.

Wann ihr nun diese Conserve machen wollet, so nehmt ihr acht Loth dieses Rosen Pulvers, und thut solches in eine weisse steinerne Schüssel, drücket darnach in ein Glas den Citronen-Safft aus, und laßt denselben ein wenig stehen, daß er sich kläre, dann es

setzt sich allzeit von den ausgedrückten Citronen eine Hefen an des Glases Boden. Wann er sich nun geklaret, so gießt ihr ihn auf solches Pulver, und rühret alles mit einem höltzernen Löffel um, dann also bekommt es seine vorige schöne Farbe wieder. Indessen schmeltzt ihr 2. Pfund schönen Zucker biß er zur *Consistenz* einer Conserven werde, nehmt ihn alsdann vom Feuer und laßt ihn stehen, biß er nicht mehr aufprodelt, leget darnach in einen Ort der Pfannen dieses eingefeuchte Rosen-Pulver, und vermengt es allgemählich mit dem Zucker, alsdann ist eure Conserve gemacht.

Wollet ihr *Macarons* oder Wältzen davon, wie man in Provintz thut, so schneidet ihr selbe, wann die Conserve ziemlich kalt, auf den Rücken euers höltzern Löffels, und legt sie auf trocken Papier. Solt sie aber allzukalt werden, daß ihr solche nicht mehr handthieren könnet, so setzet die Pfanne damit ein wenig auf ein gelindes Feuer, (jedoch, daß es nicht zu heiß sey) alsdann wird sie geschmeidig genug werden. Diese Conserve nehmt ihr aus der Pfannen, daß nichts darinnen bleibe, gleich wie ich bey den Violen gedacht habe, bringet sie auch wie die Violen, vom Papier, und bewahret sie in den Schachteln.

Etliche thun ein wenig weissen *Spiritum Vitriolis* darzu, damit solche Conserve desto höhere Rosen-Farbe bekomme. Es ist aber dieses nicht so gesund, noch so natürlich, als wann man nur blossen Citronen-Safft daran gießt.

Nehmt aber in acht, daß ihr dieses Pulver nicht zu weich anfeuchtet, ehe ihr solches in den Zucker thut, dann es würde gar zu sehr versieden und der Citronen-Safft ohne das mehr als was anders den Zucker sehr fett machen. Es ist genug, wann er nur so viel angefeuchtet ist, daß man einen runden Pallen davon wältzen könne.

Je frischer eure Conserve, je schöner selbige ist; die Apotheckers in *Province* haben solche allzeit sehr schön, weil sie viel davon

verkauffen. Ich habe euch oben zwar gesagt, daß ihr nur 2. Pfund derer machen sollet, es hindert aber nicht, daß die Apothecker in *Province* nicht 10. *à* 12. Pfund auf einmahl schmeltzen solten. Obiges habe ich euch darum gesagt, weil ihr nicht so viel, als sie nöthig habt, und auch keinen Handel damit treibet. Habt ihr nun solches obbesagtes Rosen-Pulver im Hause, so könnet ihr jeder Zeit, wann ihr wollet, eure Conserve davon machen.

Man macht auch von weissen Rosen eine Conserve. Diese aber verliehren ihre Güte gar bald, riechen und schmecken wenig nach Rosen, daß ich meines theils also wenig davon halte.

Die Rosen-Conserven, derer man sich in den *Pals* bedienet, dörffen nicht so starck von diesem Rosen-Pulver gemacht seyn, und ist ein Loth zu 2. Pfund Zucker genug, wann nur so viel Citronen-Safft darzu gedrücket wird, als das Pulver im netzen vertragen kan, also daß es nicht flüsse. Wann nun euer Zucker geschmoltzen, und wie eine Conserve dick geworden ist so thut ihn vom Feuer, und laßt die erste Hitze davon abgehen, thut hernach euren Taig darein, und rühret ihn mit den Löffel um, biß der Zucker nicht mehr aufquillet. Wann dieses geschehen ist, so gießet die Conserve in Papierne Pfannen, und macht Biscuiten davon, welche gantz viel kleiner Bläschen wie ein glänzendes Eiß stehen werden. Wollet ihr sie aber blatt drucken, so werden sie oben eben so scheinen, das übrige, so in der Pfannen bleibet, thut ihr mit dem Löffel zusammen, und machet *Macarons* oder Wältzen davon.

Vergesset aber nicht, daß ihr es beobachtet, euer Biscuiten nicht zuschneiden, und die Conserven auf zu nehmen, weil sie noch warm sind, aus Ursachen, wie ich vorah gedacht, und noth zum letzten hiemit will gesaget haben.

Wisset, wann ihr dieses Rosen-Pulver in einen silbern oder zinnernen Gefässe anfeuchtet, selbiges eine Violen braune Farbe an sich nehme. Wollet ihr nun von diesem Pulver zweyerley

Farben

Farben haben, so dörfft ihr nur ein Theil in weisse erdene Geschirre, das andere aber in Silbern oder Zinnen anfeuchten. Uber dieses will ich euch sagen, daß die Conserve ihre schöne hohe Farbe nicht viel länger als 4. oder 5. Tage behalte, darff man deßhalben nur so viel machen, als man nöthig hat.

Die Pommerantzen-Blumen-Conserven, macht man von klein gehackter Pommerantzen-Blüthe. Man muß sie aber bald in den Citronen-Safft werffen, damit sie nicht schwartz werden. In 2. Pfund Zucker möget ihr so viel legen, als ein Busch Blumen ist, wann ihr sie zuvorwohl ausgedrucket habt, damit desto weniger Wasser darunter komme. Hievon macht ihr eine Conserve, eben wie ich bey den Rosen gelehret habe, und bedienet euch derselben in der *Compagnie*.

Man macht auch eine vortreffliche Conserve von den weissen und rothen Himbeern, diesen druckt man den Safft gantz sachte aus, und bewahret ihn in einem Glase, hierinnen laßt ihr solchen stehen, biß er sich gesetzet und die Hefen auf den Boden gefallen ist. Wann nun euer Zucker zu einer dicken Conserve geworden, so giesset ihr dieses Saffts so viel darein, als es euch düncket, daß der Zucker vertragen möge, und nicht wässerig werde, hernach gießt ihr solche Conserve in Papirene Pfannen, schneidet und bewahret sie, wie ich voran gesagt habe.

Von den Johannes-Beern, Granaden und Wein-Schleen-Safft macht man schöne und liebliche Conserven, wann ihr damit handelt, wie mit den Himbeeren.

Wollet ihr euren Conserven, welche von diesen rothen Säfften gemacht werden, einen schönern Schmack geben, so laßt ihr den Safft durch Papier, welches als ein Kräuter-Häusichen gemacht, in den Zucker tröpffen, und den Zucker also biß zu seiner Dicke sieden, auf solche Art kan man des Safftes viel darein giessen, daß es dem Zucker nichts schade.

Die Pomerantzen-Conserve zu machen, so nehmt ihr das

Gelbe

Gelbe von den Pomerantzen, die ihr trocken conſitirt habt, und laßt ſolches nach der Hand, wie ihr ſolches geſchabet habt, in laulicht warm Waſſer fallen, ſonſten würde es ſchwartz werden. Setzt ſolches hernach auf das Feuer mit vollem Waſſer, damit die Bitterkeit davon ziehe, und gieſſet ſo offtmahls friſches Waſſer daran, biß der bittere Geſchmack gäntzlich daraus iſt. Wann dieſes geſchehen, thut ihr ſolches in ein leinen Tuch, und drucket das Waſſer gäntzlich daraus, hernach thut dieſes Geſchabenes in eine ſilberne Schüſſel, und in dem es trocknet, ſo wendet es immer um, ſonſt wird es ſich an die Schüſſel ſetzen, hiermit fahret ihr ſo lange fort, biß daß alles faſt trocken iſt. In ſolcher Zeit laſſet ihr den Zucker hierzu zu einer Conſerven ſieden, werffet dieſe geriebene Schaalen darein, und rührt alles von allen Seiten durcheinander. Wollet ihr auch Citronen oder Pomerantzen-Safft darzu gieſſen, wann dieſe Conſerve wohl durcheinander gerühret worden, wird es ihr einen deſto angenehmern Geſchmack geben. Zu einem Pfund Zucker nehmt ihr dieſer geſchabener Schaalen ſo groß und viel als ein Hand-Pallen iſt. Des Saffts aber ſo viel als euch gut dünckt, jedoch daß der Zucker nicht allzu wäſſerig davon werde. Gießt ſie hernach in Papirene Pfannen, ſchneidet und bildet ſie eben wie die *Orangen* Blüte.

Die Citronen Conſerve macht man eben wie die von den Pomerantzen, und mag mann nicht allein die gelbe Haut hiervon ſchaben, ſondern auch biß auf das Fleiſch kommen. Und wann man ſolches wol gewaſchen und in mancherley warmen Waſſer entbittert, auch wie die Pomerantzen-Schalen getrocknet hat, thut man ſie in den Zucker und tröpffelt noch etwas Citronen-Safft darzu, damit der Geſchmack deſto ſtärcker werde.

Citronen-Biſcuit ſo dicke als drey oder mehr Finger zu machen, ſo laſſet ihr den Zucker zur dicken Conſerven ſieden, thut hernach die obbeſagte *præparirte* Schalen oder Pulver darein-

menget

mänget, auch ein wenig Citronen-Safft und geschlagnes weisse vom Ey darein, daß es aufblase. Wann nun der Zucker auf das Papier gegossen worden, so haltet ihr eine eiserne Schaufel darüber, als dann bläst die Conserve durch solche Hitze auf. In dem sie noch warm ist, so schneidet ihr grosse Biscuiten davon, selbige werden inwendig voller Augen und auch sehr leicht seyn.

Man macht auch eine Citronen Conserve von blosen Safft ohne geschabte Schalen. Solche Conserve aber schmeckt nicht anders, als sauer, deßwegen sie nicht angenehm, als wann Schaalen darzu gethan werden.

Die *Pistachsen* scheelet man in warmen Wasser, hernach stößt mann sie in einem steinernen Mörser, und befeuchtet sie mit *Orangen* (Pomerantzen) Blumen-Wasser, damit sie kein Oehl von sich geben. Nach diesem thut solch gestossenes in den zur Conserve bereits gekochten Zucker an einer Ecken der Pfannen, rühret als dann alles wol durch einander, und thut ein wenig *Muscus* und *Ambragris*, so mit gar feinen Zucker gerieben und durch ein haaren Sieb getrieben worden, darunter, hernach bildet ihr solches wie das vorige.

Man macht auch Conserven von allerhand trocken geconfitirten Früchten, als von Apricosen, Pfirschken, Kirschen, Pomerantzen, Citronen, auch grünen Citronen Schaalen und dergleichen. Diese zerschneidet man in kleine Läplein, oder gewirffelt, und wirfft sie in den zur Conserven gekochten Zucker, menget alles wol durcheinander, damit durch solche unterschiedliche Früchte der Geschmack desto angenehmer werde. Darnach bildet man solche Conserven wie voran gesagt ist.

Ihr könnet auch von den Conserven vielerley Sachen bilden, worüber man sich verwundern muß, als: Schnitte von Schuncken. Es ist zwar solches vor die jenige so nicht gewohnet sind mit Conserven umzugehen etwas mühsam, die weil auf alle

Dinge wohl muß Achtung gegeben, und die Zeit hier zu beobachtet werden. Es ist aber vor die Jenige welche etwas hierinnen erfahren sind, auch leicht genug.

Diese anzugreiffen, müßt ihr silberne Schüsseln zur Hand haben. Und wann der Zucker zu einer weichen Conserven gebracht worden, so gießt vor dessen etwas in eure Schüssel, und drückt Citronen oder weissen Himbeern, oder auch Pomerantzen Blüthe-Safft darüber. Alles muß weiß seyn, damit es desto besser dem Specke gleiche. Diese Conserve laßt ihr durch einen andern fleißig umrühren, damit sich das jenige was wässericht oder roth ist, mit dem Zucker wol einverleibe. Hernach gießet ihr von dieser Zucker-Conserve noch in eine andere Schüssel und thut Rosen-Pulver, Himbeern, Johannes-Beern-Safft, und andere Sachen so ein rothes Schincken-Fleisch *præsentiren* können, darein, mischet aber dieses ungekochte nicht durch die gantze Schüssel, damit etliche Stellen wann ihr die Conserve daraus nehmt, weiß bleiben, und desto besser einen wohlgemengten Schincken *præsentiren*. Zu letzt nehmt ihr den übrigen Zucker, der in eurer Pfannen geblieben und thut grüne Venkohls-Blätter, wo man sie haben kan, darein, diese zerstossetet ihr zuvor in einem Mörser, oder in Ermanglung dieser nehmt hie *Pistachsen*, daß es scheine, als ob es gehackete Petersillen und andere feine Kräuter wären, welche man über den Schincken streuet. Von solcher annoch warmen Conserve nehmt ihr ein wenig rothes, und ein wenig weisses, und vermenget solches auf einem Tische durch einander daß es scheinen möge, als wann es die Musculn und das Fett so im Schincken durcheinander spielen, wären. Hernach thut ihr etwas weisses, als Speck, hierüber, und zu letzt von dem grünen als Petersilie. Ihr drucket jede Lage wohl mit der Hand, damit sich alles fein in einander binde, und weil diese Conserve noch warm ist, so schneidet solche

Schnit-

als Schincken Schnitte davon, und legt sie auf einen Teller. Und damit diese artliche Betrügerey desto besser Ansehen habe, legt man zwey oder drey Lorbeer-Blätter darüber. Wollet ihr dieser Conserven-Schincken viel machen, so könnt ihr euch anstatt der silbernen Schüsseln dreyer Pfannen bedienen.

Die *Cervelaten* nachzumachen, so nehmt ihr das übrige rothe, so in den Schüsseln geblieben; hierzu gießt zween oder drey Tropffen klares Wassers, oder von Pommerantzen-Blüthe, menget hierunter kleinen Canel-Puder, daß es eine bräunliche Farbe bekomme, hernach nehmt ihr den Uberrest des Conserven-Schincken, jedoch ohne das grüne, und thut alles in eine Pfanne, gießt ein wenig Wasser mit einem silbern Löffel darzu, um allein den Zucker damit zu schmeltzen: Diese Pfanne setzt ihr über ein gelindes Feuer, nur daß es die Conserven erwärme, und knetet alles mit einem höltzern Löffel durcheinander, daß es im ausnehmen fein geschmeidig sey. Alsdann bildet ihr mit den Händen runde Würste oder Sauciſen, und schneidet solche, weil die Conserve noch warm ist, in Scheiben oder länglicht, und leget sie auf einen Teller, wie natürliche *Cervelaten*.

Ihr könnet noch tausenderley Artigkeiten mit dem Zucker und allen diesen Farben machen, wovon ihr den Taig bildet, wie ihr wollet. Ihr müßt ihn aber nicht wieder zum Feuer bringen. Als zum Exempel. Wollet ihr ein Englisches Band von vielerley Farben machen, so nehmt ihr den Zucker, welcher durch ein seiden Sieb gegangen, oder aber damit er noch feiner werde, wann er im Mörser zerstossen, so reibet ihr ihn auf einem Marmor-Steine, wie der Mahler ihre Farben. Und wann ihr ihn auf einem saubern Tisch gesiebet habt, so mischet ein wenig Gummi *Tragant* (*Agragant*,) so in wenig Pomerantzen-Blumen oder Rosen-Wasser zergangen, darunter, und macht einen Taig hievon, den ihr mit dem Rollholtz zwingen könnet. Diesen Taig theilet ihr in so viel Stücke ab, als ihr wollet Farbe haben, und

mischet jedes mit eurem Zucker besonders, breitet es mit dem Rollholtze so dünn, als ihr könnet, schneidet hernach lange Bänder davon und füget sie fein sauber aneinander, damit die Feuchtigkeit, so noch darinnen ist, diese Bänder aneinander binde, welche ihr von so vielerley Farben wie Englische Bänder machen könnet. Wann sie also nun gebildet sind, rollet ihr mit dem Holtze gantz leise darüber, daß es desto besser binde.

Hievon bindet ihr Schürtzen und Favorn über geschnittene und gebeugte Charten, damit die Runde desto fester stehe, biß sie trocken seyn, welches ungefehr in 2. Stunden geschiehet.

Also könnet ihr auch allerley Zahlen und Waffen hiervon machen, in dem ihr den Taig mit einem Messer zerschneidet, oder aber mit blechernen Formen abdrücket, welche ihr dann nach eurem Wohlgefallen könnet machen lassen.

Wollet ihr diese Figuren noch artlicher machen, so macht ihr wann sie gantz trocken sind, ein Eiß von kleinem Zucker, so im Pomerantzen-Safft zergangen, darüber, und schiebet sie damit in den Ofen, hernach nehmt ihr sie heraus, und macht auf der Seiten ein Eyß darüber. Hierdurch wird man die Figuren wegen des Eyses und seiner Weissigkeit kaum erkennen, wo man sie nicht an den Tag hält und dadurch siehet. Alsdann sieht man erst was es seyn soll' und verwundert sich solcher Arbeit.

Von solchem Taige macht man auch kleine Täfelein und *Muscadin* oder Bisem-Küchlein und thut darzu *Muscus*, *Ambra*, *Poudre d'iris*, Canel, Gewirtz-Näglichen und andere Sachen, so einen lieblichen Geschmack machen, oder den Magen stärcken, kan man selbige auch darein mischen, wie auch andere *Præservativen*, so uns die *Medicin* an die Hand gibt. Will man die *Muscadins* oder Zucker-Küchlein auf den Tisch setzen, so machet ihr selbige in kleinen Tarten-Pfannen, jedoch, zur Besparung der Unkosten, ohne *Muscus*. Diese Küchlein drücket ihr mit einer blechernen Form von solcher Gestalt, als ihr wollet, entweder rund

oder

oder dreyanglich, Sterne und wie es euch eure Fantasey eingibt.

Ehe ihr aber solchen Taig in die Pfannen thut, breitet ihr ihn zuvor mit dem Rollholtze, und bestreuet die Pfanne mit Zucker, daß sich der Taig nicht daran setze, schneidet auch das übrige, so aus der Pfannen aufsteht, mit einem Messer ab, und laßt solche blatte Zucker-Boden bey nahe 2. Stunden in ihren Formen stehen, nehmt sie alsdann heraus, und legt sie in einen Ort, da sie vollends können trocken werden.

In eben solchen kleinen Tarten-Pfannen kan man auch allerley welche Confituren anrichten, wann man vielerley Arten auf einem Teller *præsentiren* will.

Von diesem Taige könnt ihr auch Biscuiten und Citronen-Brod machen. Wann ihr das Gelbe abgeschabte, so zuvor muß ausgesotten werden, damit es desto lieblicher schmecke, mit Zucker und *Gummi Tragant* vermischt, darzu thut. Ihr zwinget und breitet diesen Taig mit einem Rollholtze, streut unten und oben Zucker, daß er sich nicht an den Tisch oder an das Holtz setze, jedoch daß man ihn nicht doppelt falte, damit er seine Feuchtigkeit in sich behalte, welche ihn aufgehend machet, wann er in den Ofen kommt, welches geschehen muß, wann die Biscuit oder das Brod schon eine halbe Stunde geschnitten gewesen. Dann wo man länger damit warten wolte, würde solcher Taig zu trocken werden und nicht aufgehen. Wollet ihr keinen *Gummi Tragant* nehmen, so könnet ihr euch an statt dessen des geschlagenen Weissen vom Ey bedienen.

Ihr könnet solchem Taige allerley Geschmack und Farbe geben. Die Sonnen-Blume, ob sie gleich wenig angenehm, gebraucht man an statt der gelben Violen, *Bourage* und anderer dergleichen Farben. Wann ihr etwas Citronen-Safft darzu tröpffelet, habt ihr also fort eine andere Farbe.

Bißweilen duncket man auch Kirschen, Himbeern, und Johannes-Beern in diese Farben, wältzet sie hernach in Zucker, so

viel als darauf sitzen kan, und legt sie alsdann zum Feuer, daß der Zucker sich binde. Wann ihr aber in eure Farben ein wenig weisses vom Ey oder *Gummi Tragant* thut, so werden eure Früchten so hart herum werden, wie ein Hagel.

Den grünen Venkohl so in Saat stehet, seine Zweige und andere Blumen kan man in solchen Conserven-Zucker duncken, hernach kleinen Puder-Zucker darüber streuen, und sie am Feuer trocknen. Man duncket auch die Zahnstecher in den grünen Venkohl, eben als wann man eine Leim-Ruthe, damit man Vögel fangen wolte, beschmierte. Dieses dienet als ein *Confect*, und reiniget den Mund.

## Marcepan.

DJe Marcepans macht man von süssen Mändeln, Hasel-Nüssen, Pistachsen, Pignolen (Pingeln) bittern Mandeln, Abricosen Pfersich-Kernen, und andern Sachen, und macht alles auf einerley Art.

Will man sie trefflich gut machen, so nimmt man ein Pf. Mandeln, diese scheelet man in warmen Wasser, und wirfft sie nach der Hand, wie man sie entscheelet hat, in kaltes Wasser, dann dieses hilfft viel zu ihrer Weißheit. Hernach nehmt ihr sie wieder heraus, und trocknet sie zwischen reinen Tüchern ab, thut sie alsdann in einen Marmor-steinernen Mörser, und stosset sie so lang, biß man nichts Mandel-gleiches daran erkennen kan. In solchem stossen befeuchtet ihr sie mit *Orangen* Blüth, oder aufrichtigen Rosen-Wasser, welches von aller seiner Fauligkeit entweder durch Distilirn gereiniget oder aber lange Zeit still gestanden, dann es setzet sich auf dem Flaschen-Grunde eine Materie welche leimicht und dick ist. Und damit nichts hievon darzu komme, so säuget ihr solches Wasser durch ein leinen Tüchlein. Daß man diese wohlriechende Wasser darzu thut, geschicht nicht so sehr des Geruchs halber, als zu verhindern, daß die Mandeln im stossen

kein

kein Oehle von sich geben. Dann mit solchem Oehle würde der Marcepan unangenehm werden. Hierzu mängt ihr ein Pfund klein gestossenen und durchgesiebten Zucker, eben als zu den obbesagten Muscadins oder Bisem-Kuchen, und machet solches von solcher Festigkeit als einen dicken Brey. Diesen Taig zwinget ihr durch ein Haaren Sieb oder Tuch, damit die Stücklein Mandeln, wo noch etliche darinn seyn möchten, können wieder gestossen werden, und also der Marcepan nichts unannehmliches an sich habe. Diesen Taig thut ihr in eine Pfanne und siedet ihn auf einem gelinden Feuer, eben wie den Taig der trockenen Früchten, (das ist, so lang biß der Taig sich von der Pfannen gibt.) Unterdessen rühret ihr ihn fleissig um, daß er nicht anbrenne. Ehe ihr ihn aber vom Feuer nehmet, so schmecket ihn zuvor, ob er auch gar genug. Wann er nun genug gesotten oder gekocht, so giesset ihr solchen in weiß steinerne, und mit Zucker bestreute Geschirr, damit er sich nicht ansetze, und wann er fast kalt ist, legt ihr ihn auf den Tisch und bearbeitet ihn mit dem Rollholtze, wie andern Taig. Hiervon bildet ihr grosse runde Tarten, oder kleine, die ihr mit einem runden Trinck-Glase abdrucket, und laßt den Taig so dicke als ihr die Tarten haben wollet. Hievon macht ihr auch vierkantichte, langlichte Hertzen, drey Angel, und was ihr für Figuren wollet. Die Ecken beknippet ihr, und macht einen gemeiniglichen Zierarth herum. Wann sie nun gebildet sind, so schiebet ihr sie in einen mittelmässig warmen Ofen, biß sie an ihren Ecken eine etwas bräunlichte Farbe bekommen. Hernach nehmt ihr sie wieder heraus, und laßt sie erkalten. Alsdann macht ihr ein Eiß von feinem Zucker, Rosen oder Pomerantzen-Wasser darüber. Es muß aber dieses Eiß von solcher Dicke wie ein weisser Hontg seyn. Solchen schmieret man mit einem Messer darüber, und schiebet die Tarten wieder in den Ofen, daß solches Eiß gar werde. Wann es beginnet aufzublasen, so ziehet man die Tarten heraus, läßt sie erkalten, und bewahret sie an einem trockenen Ort.

Die

Die grossen Tarten oder Marcepans überziehet ihr mit einem Eyße, wann sie zuvor in dem Ofen ihre Farbe an sich genommen, und steckt Pistachsen, Citronen und Pommeranzen-Schaalen, Citronat, und beworffenen Canel darauff. Hernach schiebet man sie wieder in den Ofen, daß das Eiß trockne und nimmt sie wieder heraus, wann das Eyß begint aufzublasen.

Wollt ihr diese Marcipans mit kleinen Felsen oder Klippen von unterschiedlichen Confitturen zieren, so legt ihr solche darauf, wie ihr wollet, dieweil ihr schon die Art wisset, wie man sie machen oder confitiren müsse.

Ihr macht auch von euren Marcipanen lange drey Angel, daß man von dreyen Stücken eine Pyramide setzen könne, welche ihr rund um mit kleinen Tarten und gesponnenen Marcepanen, (dessen Art ich euch zum Schlusse lehren will) beleget, alles also, wie es euch in den Sinn kommt.

Den von Pistachsen gemachten Marcepan (welcher eben wie der von süssen Mandeln zubereitet wird) könnet ihr bilden, als Artischocken Boden, Asperges, (nur daß ihr ein wenig weisses an den Stengel macht, damit er desto natürlicher scheine) Erbsen sonder Schluben, und andere der gleichen Sachen, worzu ihr höltzern oder bleyerne Formen haben müsset, um solche Figuren zumachen. Kürtzlich ihr könnt euch in diesen Sachen also sehr belustigen, wie ihr selber wollet, und wie eure Unkosten, die ihr hierauf wendet, es zulassen wollen.

Von den Haselnüssen Marcepan könnt ihr kleine Küchlein machen, und selbige im Ofen backen, biß sie eine den Haselnüssen gleiche Farbe bekommen. Dieser bedient man sich in der Fasten Zeit anstatt der Haselnüsse.

Wollet ihr aber von allen euren Marcipanen keine Tarten machen: So nehmt ihr mit einem höltzern Löffel diesen Taig aus der Pfannen, so warm er vom Feuer kommt, und schneidet mit einem

einem Messer Macarons davon, wie von den Conserven. Solche schiebet ihr in den Ofen biß sie Farbe bekommen.

Die Pasteten-Becker mengen in ihre Marcepan und Macarons ein wenig des allerfeinesten weissen Mehles und etwas weisses vom Ey zum Eise. Solches aber macht sie gar fahl und bleich. Will man dieses Eyer weisse gebrauchen, so schlägt man es zuvor, und läßt es stehen. Unter solchem Schaum setzet sich ein Wasser, welches dann zum Anfeuchten dieses Macarons Taiges und Eises gebraucht wird.

Will man gesponnen Marcepan machen, nimmt man ein klein höltzern Bret, oder einen runden Schachtel Deckel, welcher oben Bänder hat, womit man ihn an die Hände hefften kan. Hierunter rollet man den Marcepanen-Taig und bestreuet den Tisch sehr offt mit Zucker, damit er sich nicht daran setze, bildet ihn also lang oder schmal, wie man will. Wovon man alsdann Ritter, Schürtzen, Gekrümmtes, Hüte, Stecken, Buchstaben, und allerley Figuren machet. Diese schiebet ihr in den Ofen, und laßt sie so lange darinnen, biß sie eine Farbe bekommen, hiermit zieret ihr eure andere Marcepane.

Von eben diesem Taige macht ihr auch kleine und grosse Tarten-Boden, welche ihr anstatt da sie sonsten mit reinem Zucker gefüllet werden, mit Confituren füllet. Man weltzet und schneydet auch allerhand Strüche von solchem Marcepan, wovon man allerhand Durchgebrochnes und Wappen machet. Selbige füllet man mit weichen Confituren von solchen Farben, wie das rechte Wappen ist. Als: Will man Gold präsentiren, so thut man von Abricosen, oder Aepffel-Marmeladen darein. Soll es grünlicht seyn, so nimmt man Trauben-Safft, grüne Abricosen und Mandeln. Will man roth haben, so nimmt man Kirschen, Himbeern und rothe Johannes-Beeren, und so fortan. Nur daß man sich bemühe den Farben so viel nach zukommen, als man kan.

Habet ihr keinen gemaurten Ofen, so laßt euch einen von rothen Kupffer machen. Dessen ihr euch füglicher und bequemlicher, als des gemeinen Ofens bedienen könnet. Leget eure Marcepan so mit Eyse überzogen, gar leise auf das Papier, und schüttet das Feuer unten und oben. Ihr müsset aber offt zuschauen, das eure Marcepane, Citronen-Brodte und anders nicht länger backen, als es nöthig ist.

Dieses ist aus dem Frantzösischen ins Teutsche übersetzt worden.

Dieses

# VIII.

## Der sorgfältig- und fleißige Baum- und Stauden-Gärtner.

Dieses Künstlers erste Abtheilung handelt
Von dem Ort, von der Erden und vom Grunde des Gartens.

Die andere ist
Von den (*Espaliers*) Spalier- oder Lustgängen, von der Art selbige zu pflantzen und einzurichten.
Von den *Contra* Spalier- oder Lust-Gängen.
Von den Hecken oder Hagen.

Die dritte meldet
Von den Bäumen, und welche man erwählen soll,
Zu welcher Zeit selbige zu pflantzen seyn,
Wann und wie selbige beschnitten werden,
Wie man selbige einrichten soll, und
Wann man sie bearbeiten müsse.

Die vierdte gedencket
Von der Baum-Schule aus den Körnern gepflantzt,
Von der Bastardiere, oder wilden Stamm-Schul.

Die fünffte handelt
Von den Pfropfungen, oder Pfropff-Pelz-Int-Impf-Reisern und von Erwählung derselben.
Von den Pfropffen, peltzen, inten, impffen, in der Spalten oder im Kern,
Von dem pfropffen im Auge, oder mit dem Schildlein, welches man oculiren nennt.

Die sechste erwehnet.
Von der Art und Weise des pfropffens, peltzens oder impffens.

Im

Im Auge,
In der Spalten,
In der Crone,
Im absaugen, und endlich von (*la Bouture*) der End-Schuh abgeschnittenen Sprossen.

## Die siebende beschreibet

Die Regierung über die Bäume,
Die Birn, Aepffel und Pflaumen-Bäume,
Die Abricots (Morellen) und Pfersich-Bäume,
Die rothen Kersch (Bigarreux) Weixel oder Spanische Kirschen-Bäume.
Die Gesträuche oder Stauden.

## Der Anhang ist

Von der Bäume Kranckheit, und was sonsten denselben schädlich ist, als
Vom Kancker oder Krebs,
Vom Moos
Von der Gelbsucht,
Von den Maulwürffen oder Mollen,
Von den Mäusen,
Von den Würmen,
Von den Erdflöhen,
Von den Ametsen oder Mieren,
Von den Schnecken und anderem Ungeziefer.
Hiebey sind die Mittel den Bäumen in diesen An- und Zufällen zu helffen.

## Schließlich folget

Die Zubereitung des Baumwachses und
Ein Verzeichnüß der Früchten Nahmen, die zwar mehr in Franckreich als in Teutschland bekannt, jetzund aber in vornehmen teutschen Gärten auch gemeiner worden, und anzutreffen sind.

# Erste Abtheilung.

## Handelt von dem Orte, von der Erden, und vom Grunde des Gartens, nebenst den Mitteln die böse Erde zu verbessern.

Alle diejenige, welche von der Feld- oder Garten-Wartung geschrieben, haben in Anordnung des Gebäues und andern Theilen eines Land- und Stadt-Gutes, so grossen Entwurff gethan, daß es gantz unmöglich ist, einen Platz ihrem vorschreiben nach einzurichten. Und zwar darum, weil allen Gegenden mit ihrem Absehen nicht überein seyn. Meine Meynung ist eben nicht, euch dahin zu bringen, euren Garten auf eine andere Weise, als er schon gemacht ist, einzurichten. Ihr könnt euch des Orts, wie ihr ihn habet, bedienen, oder (mit diesem guten Rath) einen neuen Garten anlegen, welcher sich zu eurem Gebäu besser schicket.

Anlangend die Erde, wann ihr dieselbige gut befindet, so habt ihr bereits einen grossen Vorrath und Sparung der Unkosten, ihr werdet sie aber schwerlich also befinden, man habe sie dann zuvor wohl durchgearbeitet. Dann solche Erde, welche, (wann sie hoch, als der Schaufel Eisen ist, eröffnet wird,) von unten sich thonicht oder leimern bezeigt, ist den Bäumen schädlicher, als die Tuff-Erde (ist eine harte weißlichte Erde,) und zwar darum, weil in solcher Tuff-Erden die Wurtzeln inwendig kleine Aederlein finden können, durch welche sie eine gute Erfrisch- und Nahrung haben mögen. Die laim- oder thonichte Erde aber, womit sonst die Becker in ihren Ofen einen neuen Heerd machen, ist gleich wie ein Brett, die durch ihre Wurtzeln keine Oeffnung gibt, und also in heissen Sommer-Tagen verhindert, daß die inwendige Erquickung durchdringen möge. Welches dann die Ursach ist, daß die Bäume und andere Pflantzen also vertreu-

treuget stehen, und an statt, daß sie wachsen sollen, gleichsam trauren, endlich auch gantz verderben und sterben. Solches zu ändern ist nur ein Mittel, nemlich, daß man solche Erde biß auf 3. oder 4. Fuß tieff aufgrabe und breche, und also einen Graben von 4. oder 5. Fuß weit mache, in solcher Länge, als man will, und all die Erde auf eine Seite werffe. Wann nun der Graben also ausgeführet und biß auf die besagte Tieffe verfertiget ist, so schaffet, daß langer Mist, ausgepresste Aepffel oder Weinbeeren, Fahrenkraut (welches, so ihr das überkommen möcht, besser ist, als aller Mist) Baum-Blätter, gebrandte Reiß-Büschlein, Moos und andere dergleichen Sachen auf den Grund gethan werden, kurtz gesagt: Thut was euch leichtlich zu thun und von kleinen Kosten ist. Der gantze Zweck hierinnen ist, eine mollichte, lockere, hole oder lose Erde zu machen, dadurch in den heissen Tagen eine inwendige Erfrischung an die Bäume und Pflantzen kommen möge.

Von diesen Misten thut ihr ohngefehr einen halben Fuß hoch auf den Grund des Grabens, hernach so lässet man noch einen Graben von gleicher Weite machen, und die obere Erde (welche die beste) auf diesen Mist werffen, und diesen andern Graben, wie den ersten vertieffen, und also den ersten mit dem andern verfüllen doch also, daß die andere Erde allzeit oben zu ligen komme. Dieses läßt man mit beyden Gräben so lange thun, biß man das Ziel, wo es sich endigen soll, erlanget hat.

Ihr könnet mir vorwerffen, daß solche von unten aufgeworffene Erde unfruchtbar seyn werde: Ich gestehe es mit euch, daß sie im ersten Jahr ihre Güte nicht bezeigen möge, wann aber Kält und Regen, mit euer Verbesserung solche werden gemürbet haben, so trägt sie alsdann viel reichlicher als einige andere Erde, die lange Zeit gebraucht, und also ihrer Krafft ist beraubet worden.

Alle Zeiten des Jahrs aber sind zu dieser Arbeit nicht gleich dienlich. Dann zu heisser Sommers-Zeit ist diese Erde so hart

und

und gleichsam zusammen gepackt, daß weder Spieß noch Schaden gantz hindurch dringen können, ist derohalben der Anfang des Winters hierzu bequemer, als einige andere Zeit im Jahre, Ursachen, weilen die Herbst-Regen die Erde durchgangen, und sie also zum Durchgraben und arbeiten weicher gemachet haben. Auch deßwegen, weil in solcher Zeit Regen, Schnee und Kälte den jenigen, so die Hand an das Werck schlägt, befördern, weilen auch die Arbeiter in solcher Zeit wenig zu thun haben, und also vor einen billichern Preiß und mit leichter Müh, weder in der Wein- und Korn-Arbeit zu bekommen seyn.

Den Grund, da ihr die Tuff, oder die hartweißlichte Erde befindet, ) lasset ihr also bearbeiten, wie hernach folget: Ihr lasset selbige brechen, und die Steine so darunter gefunden werden, ausser dem Garten bringen. Ist dieser Erden wenig, und daß im Brechen Sand oder ein kleiner Tuff befunden wird, so ists genug, wann solche gebrochen worden, und mag sie also im Graben wohl gelassen werden. Dann die Baum-Wurtzeln schiessen genugsam in den kleinen Tuff aus, welches der darauf ligende Mist mit seiner Nässe verursachet. Mercket, daß ihr auf den Grund des Grabens, wo die Tuff-Erde ausgeworffen worden, nichts anders, als einen halb verfaulten Mist, als von ausgepreßten Aepffeln und Wein-Beeren, Fahrenkraut und anders, wie ich oben gesagt habe, legen lasset, der Ursachen, weil das Wasser vom Regen oder anderer Befeuchtigung leichter darüber lauffen kan, anders solte euer gepflantztes Baum oder Kraut, vertreugen und euch eure Mühe ohnbelohnet lassen.

Ich mercke, daß ihr mir vorwerffen wollet: Wie ich euch mit Umgraben des Gartens in grosse Unkosten zu führen gedencke. Ich gebe euch Beyfall. Aber es ist einmahl vor allemahl, und der davon kommende Nutzen ersetzet euch die Unkosten hundertfälltig, dann die Bäume hiedurch schön erwachsen, ohne Schorb und Moos verbleiben, und unvergleichliche Früchten tragen, ja viel herrlicher, als die gepflantzte und in nicht umgegrabe-

ner Erden stehende Bäume thun. Die Artischocken und andere Hülsen-Früchten kommen unglaublich groß hervor. Kurtz. Ihr werdet im Ansehen der unterschiedenen Früchten im umgegrabenen gegen denen im nicht umgegrabenen Garten solche Vergnügung befinden, daß sich eurer Unkosten halber keine Reu in euch eräugnen wird.

Wollet ihr nun hierzu karg oder sparsam seyn, so will ich euch ein ander Mittel vorstellen, euren Garten mit geringern Unkosten zu verbessern, aber wie die Unkosten geringer, also werden auch eure Früchten geringer seyn, wie ich in der Pflantzung der Bäume in die Spalier-Gänge, und bey den Küchen-Kräutern mit mehrerem davon sagen werde.

Viele von den Liebhabern gehen in diesen Dingen noch weiter, und lassen die Erde durch einen höltzern Rost lauffen, um dero Steine hiedurch wegzunehmen. Sie setzen solchen Rost oder Sieb an den Rand des Grabens, also, daß er etwas nach dem Graben hange, werffen alsdann die Erde daran, welche hindurch gehet, die Steine aber fallen an des Rostes Fuß, die man alsdann sammlet, und ausser den Garten bringt. Die Form dieses Rosts oder Siebes ist wie eine von Tischler Hand gethane Rahme, zween grosser Daumen breit, sechs Fuß hoch und fünff Fuß weit. Sie hat zwo Gegen-Stützen von gleicher Höhe der Rahme, alle vier Stücke sind durchgebohret in der Weite eines kleinen Stöckleins, auf solche Art, wie es die Kertzen-Giesser haben, umb ihre Kertzen zu machen. Die Löcher stehen einen Finger breit voneinander, in solche stecket man die Stöcklein von Hagendorn-Holtz (wann man es haben kan) dann solches Holtz ist fest und starck, wann es trocken ist, und dauret länger als ein anders. Es muß aber solche Rahm oben und unten durchgebohret seyn, auf daß, wann etliche Stücke zerbrechen, andere leichtlich darein können gestecket werden.

# Die andere Abtheilung.

## Von denen Spalier- und Contra Spalier-Gängen, auch von den Hacken oder Haynen.

Die Spalier (oder man nennt sie Spatziergänge) sind des Gartens vornehmste Auszierung, und werden sie dabey billich voran gesetzt, und weitläufftig beschrieben. Sie werden mir auch Ursach geben, mich über die Gewohnheit in diesem Künstler etwas aufzuhalten. Durch die *l'Espaliers*, (*latine Expalationes*) Spalier- oder Spatzier-Gänge verstehen wir die Bäume, womit die Mauren oder Plancken des Gartens aufgezieret sind. Selbige in guten Stand zu bringen, müßt ihr einen solchen Graben machen lassen, wie ich oben gemeldet habe. Ist der Grund laimicht oder von Thon, müßt ihr denselben also bearbeiten lassen, wie bey dem Laim oder Thon-Grunde gesagt ist. Ist er von Tuff-Erden, so thut also, wie bey selber Erden gedacht worden. Laßt gleichwohl einen Fuß breit von der Mauer abgraben, damit selbige nicht beschädiget werde. Nach diesem laßt ein Mist-Bett eines halben Fusses hoch auf den Grund des Grabens machen, und dann eines Fusses hoch der besten Erden darauf schütten, welches allzeit die oberste Erde seyn soll. Wann dieses gethan ist, so zeichnet den Platz, da ihr die Bäume gesetzt haben wollt, und gebet denselben eine richtige Weite. Die Weite von 12. Fuß düncket mich die bequemste zu seyn, doch es sey alles nach eurem Willen, dann ich allhier keine Gesetze vorschreiben will. Ein jeder Kopff hat seine sonderliche Meynung. Meine Meynung aber ist; Je näher sie beysammen, je mehr sie sich in wenig Jahren beschädigen, stehen sie aber weit voneinander, und es geschicht, daß einer davon ausgehet, und der an die Stelle gepflantzte, mit seiner Zier und Frucht langsam hervor kommt, so empfindet ihr auch nicht geringen Verdruß, daß eure Mauer oder Plancke also lang entblösset ist.

Wann

Wann ihr nun den Platz zu euren Bäumen gezeichnet und dem Maas von 12. Fuß gefolget habt, so laßt den Platz, wo ihr pflantzen wollet, (drey Fuß von jeder Seiten des Marcks) mit der besten Erden füllen, welche ihr zuvor mit wenig Mist von alten Melonen-Betten, oder mit anderm Mist der euern Garten Früchten gütlich gethan hat, habt vermengen lassen. Nun ist euch übrig ein Raum von 6. Fuß, in welchen ihr das andere Bett voll verfaulten und fetten Küh, Schweins, oder Schaaf-Mist machen, alsdann den Rest der aus den Graben geworffenen Erden darauf schütten, und also alles fein gleich arbeiten lasset.

Laßt auch an den Orthe, Löcher vor die Bäume machen, und pflantzet sie geschicklich darein. In der Mitten des Loches wird ein klein Hüglein gemacht, der Ursachen, daß in Aufsetzung der Bäume die Wurtzeln die ihr um dieses Berglein nie erdrücket, fein außbreiten könnet. Wann nun das Loch zugefüllet und die Erde darum gelegt worden, so tretet rund um den Baum, die Erde zu befestigen, damit sie an einen oder andern Orthe nicht löcherich oder loß verbleibe.

Ihr könnet, wann ihr wollet, ehe ihr pflantzet, die Erde biß an die Mauer, einen Fuß von jeder Seiten, da ihr pflantzen wollet, aufbrechen lassen, sonder Furcht, der Mauer dardurch zu schaden.

Pflantzet einen Fuß nahe der Mauer, oder der Plancken, also, daß die Zweige ein wenig wieder die Mauer hangen, dann es wird selbige durch der Bäume Wachsthum also gezieret, es verursachet auch daß die Wurtzeln recht in die Mitte des Grabens zu stehen kommen, und dardurch mit leichter Müh zu ihrer Nahrung gelangen.

Hütet euch, daß ihr den Baum Wurtzeln keinen andern Mist zuleget, als den alten kleinen, welcher auch mit vieler guten Erden soll vermenget seyn, anderst würde die Sonnenhitze alles verbrennen, weil der grobe Mist die Erde allezeit lockricht hält,

biß er verzehret ist. Wollet ihr aber groben Mist in eurem Baum-Platz legen, so werden die Bäume, wann sie zuvor Erde gefasset und ihre Wurtzeln nach zwey oder drey Jahren des schon verzehrten Mists Güte gefühlet haben, das schönste Holtz und auch die schönst und grösten Früchte bringen.

Euere Spalier oder Spaliergänge aber einzurichten, will ich euch vielerley Arten bezeichnen, dieselbe nachdem Alter der Bäume zu machen.

Die erste ist eine Setzung kleiner Pfählein die Erde, einen halben Fuß von der Mauer oder Plancken, um die zarten Sprossen, so von den Bäumen außschüßen, an denselben aufzuführen, und so ihr sehet, daß kleine Latten dabey nöthig seyn, so machet sie dahin, und bindet die zarten Sprossen mit Bintzen daran, jedoch nicht fest, sondern alleine selbige damit zu leiten.

Die andere Art ist eine Hecke von Pfählen und Latten ordentlich gemachet und verbunden, welche dann mehr Stärcke haben, und der Bäume Außschuß dahin zwingen, wie man es haben will.

Die dritte ist ein Gitter oder Trallienwerck, welches an der Mauer befestiget wird, solches wird von Pferdknochen oder eisern Hacken, so in die Mauer gesteckt sind unterhalten. Der Ursachen weil der Baum in Wachsthum und Starckwerdung sich sonsten herauß reissen würde, Lufft zu suchen, und würde er damit die Hecken, dessen Pfähle in der Erden sind, und leicht verfaulen können, leichtlich zerbrechen oder umstossen.

Die 4te, welche stärcker auch leichter, dann alle andere, zu unterhalten ist, daß man in die Mauer Sücke Höltzer von Grösse eines starcken Blanckens mache, solche sollen acht Spannen weit von einander stehen, und sechs Daumen lang aus der Mauer gehen. In solche macht man Löcher anderthalb Daumen tief, 2. Daumen biß zum Ende, und diese haben eine gleiche Weite von Höhe und Breite, in der Mitten des Vierecks wird noch ein Loch gemacht, welches das *Centrum* oder Mittelpunct der Vier-

Kant

Kant ist. Wann alles diß gethan ist, so nimmt man Weinpfähle, welche hierzu sonderlich sollen gemacht seyn, in der Länge als die Weite ist, da die Blöcke gesetzet sind. Solche Weinpfähle spitzet ihr an beyden Enden zu, um in die Löcher des Blockes zu stecken, und damit ihr selbige desto eher hinein bringet, sollet ihr sie ein wenig als einen Bogen biegen, und also beyde Ende in die Löcher, die gegen einander überstehen, stecken, alsdann lasset den Bogen fahren, so werden sie selber sonder Binden halten.

Wann die Bäume bereits starck genug seyn, so ists nicht mehr nöthig selbige mit so vielem Holtz, als in ihrer Jugend, zu leiten, es ist dann genug, daß ihre stärckste Zweige auf diese Weise eingehalten werden, und wann dann einer von diesen Weinpfählen wird verfaulet seyn, wird man einen andern leichtlich an die Stelle thun können, derer man dann allezeit einen Vorrath im Hause haben kan.

Die fünffte geschieht mit einem viereckichten Holtze, so ein wenig gröſſer und stärcker ist, als ein Weinpfahl, solches wird auf die eiserne Hacken oder Pferdsknochen, gefügt, wie ich zuvor gesagt habe, und mit einem messing oder kupffern Drat angebunden, welches lange dauert.

Die sechste und letzte Art der Spaliergänge ist die schönste und angenehmste, sie läßt sich aber nur in lattnern Mauren thun. In andern geschichts nicht leichtlich. Man nimmt kleine lederne oder Gewand-Läpplein, diese hefftet man mit einem Nagel in der Mauer an, und befestiget damit die kleinen Zweige, welche dann in ihrem Wachsthum ihren Ausschuß dahin nehmen, und können sich also die Bäume wenig in die Höhe geben, noch die Nägel welche in der Mauer rosten, heraus gerissen werden.

Diese drey letztere Arten der Spaliergängen sind dienlich um das Ungeziefer von Schnecken, Ohrwürmen und andern,

welche sich in den Nägel-Löchern und in den Rinden von runden, nicht aber in dem viereckichten Holtze enthalten, zu vertreiben.

Sehet zu, daß ihr keinen Baum in einen Mauer-Winckel pflantzet, dann er hat daselbst nur halbe Nahruug, und beschimpfft des Gartens Gestallt, so schießt auch solches Holtz nur nach der Erden, um Lufft zu haben.

Der Contra Spalier-Gang ist eine Hecken oder Hagen, welcher alle Gänge des Gartens formiret, diese werden eben so wie die Spalier-Gänge gepflantzet, ausgenommen, daß man den Graben von 4 Fuß zum minsten breit machet, und daß man die Erde, als die gute auf eine, und die geringere auf die andere Seiten wirfft, der Ursachen, die gute auf des Grabens Grund, und die schlechtere oben auf zu thun.

Ihr pflantzet allhier alle Bäume gerad über sich, und nicht hangend, wie in den Spalier-Gängen geschieht. Das Holtz, so selbige in die Höhe hält, muß nothwendig in der Erden befestiget, und die Latten müssen daran genagelt seyn, so muß auch solch Holtz vierkantig, die Bänder aber bey den Liebhabern von eisern oder kupffern Draten seyn.

Ein jeder, der nicht gern viel Unkosten an das Holtz und dessen Unterhaltung wendet, kan sich an solchen Bäumen begnügen, die starck sind, und sich zusammen fügen und binden lassen, solche aber müssen auf 9. oder mehr Fuß weit voneinander gesetzet stehen. Das übelste ist, daß sie also den Winden zur Bewegung sehr unterworffen seyn.

Das Dorn-Gebüsche, Hecken oder Hagen sind Bäume, die man gemeiniglich längst den Fußsteigen und den vierkantichten Blumen und Küchen-Kräuter-Plätzen gepflantzet. Diese beschneidet man auf solche Figur, als man will rund, viereckicht, oder auch blatt von oben. Oder man läßt sie wachsen in Form eines Cypressenbaums. Das beschneiden hieran auf solch und solche Weise ist mehr zur Lust, als zur Fortbringung einiger Früchte, wie in den Spalier- und Contra-Spalier-Gängen geschiehet.

Ihr

Ihr sollet solche an bequeme Oerter des Gartens, und von gleicher Weite eines vom andern pflantzen, und dabey wohl in acht nehmen, was ich von der Art zu pflantzen gesagt habe.

Diese Art, so ich euch in Pflantzung der Bäume weise, wird euch die Müh und Unkosten, euern gantzen Garten umzugraben erspahren. Die Gänge haben auch also weniger Arbeit vonnöthen. Dann ehe der Bäume Wurtzel biß an die Gänge geschossen sind, so sind sie so starck, dahin zu dringen, wo sie gute Erde finden können. Ihr sollt aber auch die Gänge nicht unumgraben lassen, sondern sie von dem Unkraut säubern, und den Queck biß auf den letzten Spitzen ausrotten. Lasset derohalben solche so tieff als der Schaufel-Eisen ist, aufheben, und also den Queck und ander Unkraut durchschneiden und schütteln, daß ja nichts in der Erden verbleibe, und so ihr nach so gethaner Arbeit noch ein wenig hervor spriessend findet, so lasset nicht nach so tieff zu suchen, biß ihr solches mit der Wurtzel ausrotten könnet, solches gantz und gar aus euren Gärten zu bannen, als ein sehr schädliches Kraut.

## Die dritte Abtheilung.

### Von den Bäumen, und welche man von denselben erwählen soll.

Es ist nicht genug, daß ihr euer Erde wohl zugerichtet habt, ihr müsset euch nun auch um gute und schöne Bäume bewerben, selbige darein zu setzen, solche solt ihr aus solchen Baum-Schulen nehmen, derer Verkäuffer redliche Leute sind, dann der meiste Theil solcher Verkäuffer betrügen gemeiniglich ihre Abnehmer; Ich rathe euch derohalben, daß ihr solche nehmet, die ihr bereits befruchtet sehet, und daß ihr die, so ihr behalten wollet, mit kleinen Pergament Zedlichen worauf euer Marck oder Pittschafft gedruckt ist, bezeichnet, um davon versichert zu seyn. Bey ehrlichen Leuten aber ist solche Vorsorge nicht nöthig. Geschicht es, so kan es darzu dienen, daß

andere Kauff-Leuthe, nach euch, daran sehen, daß solche schon ausgelesen und verkaufft seyn.

Wann ihr jeglicher Art bemercken wollet, könnet ihr solches auf zweyerley Weise thun: Erstlich mit Anhängung kleiner Schiefersteinlein, worauf des Baumes Namen geschrieben stehet.

Zum andern, mit Anbindung kleiner leinen Läpplein von vielerley Farben, davon ihr euch ein Memorial machen solt. Dieses dienet euch darzu, daß ihr im pflantzen der Bäume einen Unterscheid machen könnet, und also die Sommer nicht unter die Winter-Früchten vermenget, eure Spalier, auch Contra-Spalier-Gänge und Hecken werden also zierlich anzusehen, und an denen Orten, da nichts anders als Sommer-Früchten stunden, nicht gantz und gar entblöset seyn. Ihr solt niemahls zween Bäume einer Art zusammen setzen.

Die Früchten, so ihr absonderlich erkiesen sollet, und zwar an Birnen, sind *Bon Chrestien*, so wol die Somerliche als Winterliche; die frühzeitige Muscat-birn, groß und klein. Portail, die Somer- und Winter-Pergamotten, *St. Lezin*, *Amodotte Bezi d' Hery*, *duble fleur*, grosse *Rosse let de Rheinis*, *Robine Parfum*. Butter-Birn, und andere die ihr theuer zu verkauffen wisset. Von Aepffeln, die *Reinetten*, von allerley Art, *le Courpendu Calvil rouge*, *Castaigner*, *Apis*, groß und klein, *Pigeomet* und andere.

Anlangend die Pfersichen und Abricosen (Morellen) selbige finden täglich ihre Abnehmer. Diese zwo Arten Früchte dienen aber nicht wohl in die Spalier-Gänge, der Ursachen, weil derer Zweige bald dort, bald da außgehen und sterben, welches dann sehr unförmlich anzusehen ist. Diejenige, welche man in hohem Werthe hat, sind die Trojanische Pfersichen, die kleinen Pfersichen *Alberges* genannt, *Pesches*, *Cerises*, *Cheureuse*, *Violette*, *de Pau Brignens*, und andere.

Von den Kerschen und Morellen, will ich weil sie besondere Pflantzen sind, allhier nichts anders sagen, als daß die Kurtzstengeln und Kleinsteinichten, denen vom Montmorentzischen Thale nicht ungleich, die allerbeste seyn.

Da

Da sind auch die frühzeitigen, welche man recht an die Mittags-Sonne pflantzet, oder auch in Gefässe setzet, um den Winter über mit den Pommerantzen zu verwahren. Sie sind aber mehr zur Lust als zum Nutzen.

Die Pflaumen, welche man um Pariß häuffig findet, sind *les Dames* von allen Arten und Coleuren, *les Perdrigons les Imperiales* und andere.

Lasst uns nun wiederum auf die Wahl von den Bäumen kommen, und vornehmlich auf die Birnbäume. Welche Früchte eines Gartens schönste Zier und bester Nutzen sind.

Ein Birnbaum auf einen Quittenbaum gepfropffet, gehet allen andern vor, Ursachen, weil er bald und auch schöne grosse Früchten trägt, welche von der Sonnen Seiten roth, von der andern Seiten aber durch den Schatten gelbfärbicht seyn.

Die auf ihrer Art einen, oder auf ihres gleichen, gepfropffet sind, derer Früchten hält man zwar besser von Geschmack, sie werden aber auch nicht so groß, noch so schön von Farbe, als diejenige, so auf einen Quittenbaum sind gepfropffet worden, welche wohl am ehesten sollen verkauffet werden, weilen andere Birne allzeit grünfarbigt verbleiben.

Anlangend der Bäume Alter, welches ihr wol beobachten sollet, so sind diese von ungefehr 4. Jahren der schönsten und besten Grösse, jüngere werden eure Spaliergänge so bald nicht befestigen, ältere aber haben grosse Wurtzeln, welche man im verpflantzen leichtlich brechen, und zerknicken kan, zu des Baumes grossen Schaden, und verlaufft als dann lange Zeit, ehe seine Wunde wieder geheilet wird. Er muß auch, ehe er was gutes thut, zuvor wiederum in viele Flachswurtzeln, das ist, Fäß oder Zäserlein schüssen.

Viele vermeinen, daß man nur grosse Bäume verpflantzen müsse, weil ein Baum lange Zeit bedarff aufzukommen, ich halte es nicht mit ihnen, sondern achte dafür daß ein wolgewählter und von guter Art entsprossener Baum, wie auch von

solchem Alter, als gesagt ist, in schöner Holtz ausschiesse, als ein anderer, so älter ist, welcher nichts anders als ein kleines und vieles Holtz trägt.

Die Gestalt der Bäume belangend, so hütet euch vor moosichten und abgeschrabten, nehmet aber schön aufgeschossene, dick von Holtz, und schön von Klarheit, da das Aug oder die Spalte ihren Wildling wohl bezeuget. Solcher soll auch unten herum wohl bewahret seyn, damit er im Spalier-Gang desto schöner stehen möge.

Lasset sie in eurer Gegenwart ausheben, damit sie an ihren Faß- oder Zäserlein, auch an den Wurtzeln desto weniger beschädiget werden.

Erwählet euch hierzu einen schönen Tag, ohngefehr um St. Martini, dann von der Zeit an, da die Blätter abzufallen beginnen, ist keine Gefahr die Bäume auszuheben. Ihr solt sie fein sacht ausheben, auf Menschen oder Esels-Schultern tragen, auch auf das eheste wiederum verpflantzen lassen, weil sie sonsten leichtlich verwelcken oder matt werden, auch die kleinen Fäserlein bald vertrocknen. Im verpflantzen werden die kleinen Ende der Wurtzeln beschnitten, um allein dasjenige so etwan verwelcket ist, wegzunehmen.

Lasset sie zu keiner andern, als zu ihrer rechten Zeit beschneiden, aus Ursachen, wie ich euch bald sagen werde.

An den Birn-Bäumen, so auf ihres gleichens einen gepfropffet sind, wird die Grund-Pfähl- oder Haupt-Wurtzel beschnitten, wodurch die andern Wurtzeln desto stärcker werden und sich rund herum ausbreiten, gute Erde zu suchen.

Die andern Bäume von allerhand Arten werden ausgehoben, verpflantzt und geregieret auf eben solche Weise als die Birn-Bäume, und ist hierinn kein Unterscheid zu machen.

Die Beschneidung der Bäume betreffend, so geschicht solche an den alten verpflantzten gantz füglich im abnehmenden Monde, des Monats Februarii, welches auch die rechte Zeit ist, um

die

die Pfropff-Reiser so in der Spalten sollen gepfropffet werden, zubrechen. Diejenige aber, so jüngst sind verpflantzet worden, müssen in solcher Zeit beschnitten werden, ehe der Safft beginnt zu steigen, damit sich die Wunde desto eher wieder zuschlüsse: dann wann ihr sie im Winter beschneidet, so vertreugt das Holtz wo der Schnitt ist, durch die Kälte, und bringt einen Knorren todtes Holtzes, biß an das Aug, welcher dann auch gar an den Schnitt kommen solte.

Die Bäume zu binden und wohl zu leiten, so ist hierzu der Februarius die bequemste Zeit, weilen alsdann die gröste Fröste vorbey, und die Uberschüßlinge oder Wasser-Reiser beschnitten werden, auch der Safft noch nie aufgestiegen ist. Und ist man also ohne Gefahr die Augen, die zur Frucht geknopffet und alsdann noch klein sind, auszutilgen.

Das vornehmste, so man in Leitung und Aufrichtung der Bäume zu beobachten hat, ist, daß man selbige ausbreite in Form eines durchsichtigen Windwähers, das ist so viel gesagt, gleich wie die Stöcklein an einem Wäher sich nicht über einander kreutzen, also sollen auch die Zweige der Bäume nicht gekreutzet werden.

Die meisten der gemeinen Gärtner fallen in diesen Irrthum, die Zweiglein zu verkreutzen, oder in Form eines Kreutzes aufzuleiten, sie thun es, weil sie deßwegen niemahls sind bestraffet worden. Die Bäume zu regieren ist eine sonderliche Wissenschafft, und kan solche von den Kohl-Gärtnern nicht gelernet werden. Sie haben noch mehr Mängel an sich, daß sie nemlich eine Menge dünner Zweiglein alle an einen Ort, gleichsam als Reis-Büschlein binden, welches an ihnen zu straffen nicht zu unterlassen ist, und soll es ihnen nicht gestattet werden, eine Zweigverdickung durch den gantzen Baum zu machen.

Ihre Unwissenheit zu vermehren, so leiten sie die Zweige hin und her rund um das Holtz, welches gesetzet ist, den Baum gleich zu richten, oder sie setzen den Baum hinten, und das

Holtz vornen an, welcher grosser Irrthum nicht ungestrafft kan gelassen werden. Ich bitte freundlich, diese so ungeschickte Leute ein Jahr lang einem guten Gärtner in die Schul zu geben, und das Regiment über die Bäume, bey denselben zu erlernen, und aus guten Vermahnungen Nutzen zu nehmen.

Habt ihr dann an einem Baume eine solche Seite, welche nicht wohl geschlossen ist, so könnet ihr in solcher Noth einige kleine Zweige kreutzweiß leiten, den ledigen oder offenen Ort damit zu bedecken, solches aber muß nicht offt geschehen, macht es auch also, daß solche Creutzung nicht bald zu mercken sey.

Ihr müsset das Jahr über vier Arbeiten bey euren Bäumen thun, und unter diesen Arbeiten könnet ihr kleine Kräuter, welche von einer Arbeit zur andern aufschiessen, säen, als Lactuc, Pourpier, Kärbel, Cigory, auch wohl jungen Kohl, solchen wieder zu verpflantzen. Kürtzlich, was hoch aufschießt, und an einem Ort nicht lange dauert. Ihr könnt auch den Lactuc wieder verpflantzen, um zu Köpffen, von der Cigory, um zu candiren, von der Pourpier um zu salsen, und auch den Saamen davon zu haben. Dieses wird auch doppelt nützen, dann in dem der Gärtner diese kleine Kräuter aufzubringen geschäfftig ist, wird er auch zugleich eure Bäume anfrischen.

Hütet euch, keine Wurtzeln, wie sie auch seyn, euren Bäumen nahe zu setzen, der Ursachen, weil solche eine lange Zeit zu ihrem Wachsthum bedörffen, und daher die Magerkeit verursachen, oder viel Erde ausdörren, Kopffkohl, andrer grosser Kohl und Distelfrüchte sind hier gleichfalls verbannet.

Es wird nöthig seyn, den alten gepflantzten Bäumen alle drey oder vier Jahre die alte Schuh auszuziehen, das ist, wohl wohl abzuschraben, und ander Wurtzel Spitzen aus der Erden, die in der Arbeit ist, einen Graben zu machen, und guten Mist darein zu thun. Lasset aber ein wenig Erde über den Wurtzeln, damit die Hitze selbige nicht verbrenne. Die rechte Zeit zu solcher Arbeit ist des Winters Anfang, weilen der Mist von der Hitze um solche Zeit wird halb verzehret seyn. Die-

# Die vierdte Abtheilung.

## Von der Baum Schul oder vom Baum-Körner Platz.

DJe Baum-Schul ist der Grund zu Anforingung der Bäume. Halte ich es dahero vor nöthig, euch eine vollkomne Unterweisung zu geben, wie selbige zu regieren sey. Wollen also von den Saamen oder Körnern den Anfang machen.

Alle Saamen erfordern einen frischen freyen Ort, der weder von Bäumen gleichsam erstücket, noch von Wurtzeln erfüllet ist, sie wollen auch eine gute Mittags-Sonne gegen einer Mauer, welche ihr in eurem Garten leichtlich finden werdet. Bedient euch des Orts, da euer Spaliergang nach der Mittags Setten siehet. Ein eintzig Jahr wird euch von allerley Pflantzen ein grosses Genügen geben, ja mehr als ihr nöthig habt.

Wann nun die Versammlung der Körner und Kerne ein gantzes Jahr durch, von der Zeit an, daß ihr die Früchte derselben gegessen habt, zu rechnen, geschehen, und der Winter vergangen ist, so säet ihr gegen Außgang des Februarii die Körner in eine Reyhe, jede Art absonderlich. Die Körne aber pflantzet ihr vier Finger breit einen vom andern, ihr müßt aber die Erden hierzu vorhero, nehmlich im Anfang des Winters, wohl haben bearbeiten lassen, welches dann auch nun, wann ihr säet, zum andern mahl geschehen soll.

Die Körner und Kerne sprossen in einem Jahre theils starck theils schwach herauß, es schadet aber nicht, sie sind doch allezeit gut genug zu verpflantzen. Ihr sollt nicht meynen, daß die jenige, welche hinter eure Spaliergänge zwischen die Blancken (von eben dieser Mittags Setten um daß sie Morgens und Abends nicht so viel Sonnen haben) und von 2. Jahren gesäet sind, solten besser seyn, als die von einem, nehmlich zu pflantzen, sie mögen seyn wie sie wollen, unterlasset ihr es nicht von selbigen eure Baum Schule anzustellen.

Die Pfersigkerne pflantzet man auch in solcher Zeit, wann sie reiff

sind. Man beerdiget sie auch, wie man sie auch vom Baume pflicket, das ist, mit samt dem Fleische, und steckt Stöcke dabey, damit der Außsprißling, in dem man um denselben arbeitet, nicht Schaden nehme.

Eure Baum Schul nun anzufangen, so wählet ihr ein Stück Platzes in eurem Garten, welches ihr wohl bearbeiten und ordnen, hernach richtig darauf hin und her tretten lasset, um die Erde zubefestigen, alsdann machet man kleine Furchen, so tief und breit als der Spaden Eisen ist, eine von der andern dritthalb Fuß weit gelegen, die Erde werffet ihr alle auf eine Seite der Furchen in die Höhe. Wann dieses geschehen, so setzet ihr eure Pflantzen in eine Reyhe, also daß sie auf der Seiten, da die aufgeworffene Erde ligt, angelehnet stehn. Wann ihr ihnen nun die Grund-Wurtzel beschnitten habt, so sezet ihr die selbige, jede einen halben Fuß weit von der andern, jegliche Art absonderlich, die Birnbäume mit den Birnbäumen, die Aepffelbäume mit den Aepffelbäumen, und also die andern. Hernach füllet ihr die Furche mit ihrer Erden wieder zu, und trettet herauf herum selbige zu befestigen, sonst möchte die Pflantze durch den Wind loß, und also auch krafftloß gemacht werden. Ihr müßt auch zusehen, daß das Graß selbige nicht ersticke, daher ihr solche so offt es vonnöthen, sollet bearbeiten, und das erstickende herum außgetten lassen.

Ihr sollet eure Pflantzen nicht beschneiden lassen, wann der Safft darein steigen will; entäuget sie aber eines Fusses hoch, damit sich in der Rinden keine Knotten befinden mögen, weil selbige euch in den pfropfen schädlich sind.

Ists, daß ihr sie im selbigen Jahre eurer Pflantzen starck genug befindet, um in dem Auge zu pfropfen, und daß sie Safft haben, so fürchtet euch nicht selbige also zu pfropfen. Meine Meynung ist, daß man die Wildlinge und gantz zahme junge Bäume im Auge zu jung nicht pfropfen könne. Wann sie nur Platz haben, darauf man das Aug setzen kan. Die Ursach ist, daß der Wildling und sein Pfropfreis einen gleichen Wachsthum in ihrer

Ju-

Jugend haben, und daß der Schnitt des Knorpels eher zuheile, daß sie auch gewaltiger außschüssen, als die jenige, die man auf stärckere von 2. oder 3. Jahren alt, gepfropft hat, dann an solchen hellet der Ort, wo man den Knorpel weg genommen hat, langsam zu, daher auch die Rinde von der andern Seiten des Auges, von Wildling auf 3. oder 4. Finger unter dem Auge stirbt, welches dann lange Zeit erfordert dem Baume diesen Mangel zu ersetzen. Uber dieses so kan sich die Rinde von einem alten Wildlinge mit der Rinden vom Aug-Pfropff-Reiß so wohl nicht fügen oder passen, dann sie macht einen grossen Krayß oder Zirckel der leichtlich kan abgebrochen werden, welches bey den gleich zarten Rinden nicht geschieht. Machet auch eine Schule von Quittenbäumen, gleichförmig der jenigen, so von zahmen gemachet ist, und regieret sie auf selbige Weise.

Die rechten Quittenbäume (welche ich sonsten Wildlinge nenne) sind diese, derer Früchte vornen rund und hinten spitzig fallen, nicht diejenige welche hinten groß und fornen zu gehen.

Anlangend die Pfersich-Bäume, die ihr von Kernen gepflantzt habt, so rathe ich, daß ihr vor dieselbige einen sonderlichen vierkantichten Platz in euren Gärten abmachet, aus Ursachen, wie ich oben gesagt habe. Dann wann ihr sie in die Spalier oder Contra-Spalier-Gänge setzet, so habt ihr alle Jahre todte Zweige, welches ein häßliches Ansehen machet. Rathe ich demnach, daß ihr selbige in Plätze, so eurer Wohnung entfernet sind, verpflantzet, um das Gesicht von eurem gantzen Garten nicht zu benehmen, und zwar an solche Seiten, da der schädliche Norden-Wind herwähet. Dahin setzet eure Pfersichbäume, die ihr aus der Saat-Schul hebet, setzet sie 6. Fuß weit einen von dem andern, alles in solcher richtigen Ordnung auf beyden Seiten, welche man Quinconce oder fünff Eck nennet.

Ihr werdet von so vielen Bäumen eine grosse Menge Früchte samlen. Entziehet euch auch nicht, selbige vielmahl zu bearbeiten,

ihnen

ihnen das todte Holtz zu benehmen, und biß auf den andern oder dritten Knotten zu beschneiden, anders würden die junge Sprossen, die mit Macht hervor schiessen, allen Safft des Baumes an sich ziehen, und machen daß die alten Zweige krancken, endlich auch wegen Manglung der Nahrung gar sterben müsten. Dann dieses müsset ihr vor eine gewisse Regul halten, daß der Safft allzeit in die jüngste Sprossen steige. Ihr könnet auch an solchem Orte etliche Abricosen (Morellen)-Bäume mit einmängen, welche ihr eben also wartet und verpfleget wie die Pfersich-Bäume.

Die wilde Baum-Schule (*Bastardiere*) erfordert ebener massen einen vierkantichten Platz, so eurer Wohnung entlegen ist, sonsten solte sie das Gesicht über die andern Plätze benehmen, und vergleicht sich selbige einem behauenem Walde.

Wann ihr nun solche angeordnet, und die Erde von allen Kräutern und Wurtzeln wohl gesäubert habt, so macht ihr Gruben nach der Richtschnur (aller Meynung nach) zween Fuß weit und zween gute Fuß tieff, eine von der andern vier Fuß weit, also auch die Reyhen vier gute Fuß weit von einander. So dieses gethan ist, so nehmet ihr die gepfropfften Bäume aus eurer Baum-Schule und verpflantzet sie in eure Bastardiere, ungeachtet, daß die Reiser nur ein Jahr alt seyn, sie werden dennoch gut zu verpflantzen seyn. In dieser Verpflantzung müßt ihr dasjenige, so ich bey den Spalier-Gängen gesagt habe auf daß genaueste in acht nehmen. Das ist: Ihr müßt einen kleinen Mist von alten Betten mit guter Erden vermischen, und nachdem ihr kleine Berglein mitten in der Gruben gemacht, den Baum darauf gesetzt, die Wurtzel zu beyden Seiten wohl ausgebreitet und niedergedrückt habt, so füllet ihr hierauf mit demselben die Grube biß an das Pfropffreiß, und gehet alsdann rund herum, den Baum also zu befestigen.

Mercket, daß das Pfropffreiß allzeit von unten wohl beerdiget werde, zum Zierath des Baums, dann es solte sehr

übel

übel stehen, den Knotten, wo es gepfropffet worden, sehen, sonderlich wann der Pfropfling gröſſer wäre, als der Wildling, und einen groſſen Knorren an der Zusammenfügung des Pfropflings machen würde. Solches solte unangenehm zu sehen seyn. Nehmt es derowegen in acht, daß ihr ein wenig hoch pflantzet, weil die Erde unlängst ist aufgegraben worden, und der von unten verzehrte Mist den Baum, welcher unter dieser Arbeit beerdiget stehet, stinckend machet.

Was nun anlanget die Spalier- und Contra Spalier-Bäume, welche gegen den Mittag stehen, so kan man den Pfropfling 4. Finger niedriger als der Boden ist, beerdigen, damit er also mehr Erfrischung habe, ohne Furcht, daß selbiger wegen Vertreugung andere Fäßerlein hervor schiesse, so solche auskommen solten, so muß der Gärtner selbige abschneiden, und an den Knotten etwas Lufft geben, damit er nicht von neuem dergleichen außschieße.

Mercket auch, wann ihr in währender groſſer Hitz euren Bäumen wollet gütlich thun, so legt um den Stamm (ohne den Baum zu berühren) Fahrenkraut, oder groben Mist, drey Fuß rund um den Baum, und 4. Finger dick. Dieses wird die Erfrischung von der Erden beschatten, und auch unterhalten, wird auch verhindern, daß der daran schlagende groſſe Regen selbige nicht aushöhle, welches den Baum offtmahls wackelnd, und die kleine Wurtzeln, wie abgeschrabet machet. Diese einige Arbeit an euern Baum wird ihm doppelten Nutzen geben. Er wird sich vors erste allezeit in erfrischender Erden befinden, und vors andere vor dem Unkraut, welches wegen des Mists nicht wachsen kan, befreyet seyn.

Wegen der wilden Baumschul (*Baſtardiere*) ist euch dreyerley Ursachen halber nöthig. Erstlich, damit ihr allezeit Bäume im Vorrath habet, der außgegrabenen oder untüchtigen Stelle zu ersetzen. Zum andern, damit die Unordnung, welche wegen der groſſen Menge eurer jungen Bäume in der Baum-Schul

entstehen kan, vermeydet. Drittens, damit ihr eure Unkosten die ihr in Pflantzen eures Gartens angewendet habt, in Verkauffung derselben ersetzen könnt. Sie können euch auch in solchem Platze Früchte tragen, von welchen ihr grosse Vergnügung haben möget. Und über diß alles, so ist ein offtmahls verpflantzter Baum viel schöner, als der, so erst aus der Baum-Schul gekommen ist, und auf einem Ort zu bleiben gepflantzet wird.

Ferner ist die wilde Baum Schul (*Bastardiere*) nöthig, wegen der gepfropfften Bäume, auf ihres gleichen (als Birn, Aepffel und andere Bäume) die ihr gerne ein 6. Fuß vom Stamme wollet aufgewachsen haben, und bedörffen sie keiner andern Verpflegung, als die vorhergehenden, nur, daß man in Verpflantzung die Grund oder Haupt-Wurtzel beschneidet, und die Zweige in ihrem Wachsthum nahe am Stamme abstumpffet. Dann selbige ziehen viele Nahrung an sich, und machen den Baum wie eine Gabel. Die kleinen Zweige aber solt ihr stehen lassen, damit der Baum desto stärcker werde, und den Safft an sich hält.

Es sind viel, die sich in diesem betrügen, wann sie einen Baum aller seiner Zweige biß auf die Höhe, die sie wollen, berauben, und nicht einmahl einen Pfahl dabey stecken, selbigen aufzurichten, und vor den starcken Winden zu beschirmen, welche den Stamm krümmen und falten, darum, daß dessen Gipffel ihm zu schwer ist. Und dieses verursachet dann, daß der Stamm sich nicht verdicken kan, weilen der Safft nichts anders thut, als daß er etwas neues sucht, und hält sich in seinem Lauff nicht auf, wie er wohl thut, wann er junge Zweige hat.

Es ist eine Zeit die Bäume zu entäugen, und auch so lang sie safftig sind, aufzuhalten. Die Augen, so man ihnen benehmen kan, sind diese, so in ihrem Wachsthum den Baum verunzieren wollen. Diese aber, so zur Frucht gedeyhen, müssen

sen allegelassen werden. Der Unterscheid der Augen zur Frucht und derer zum Holtz, ist dieser: Das Aug zum Holtz hat nur ein Blatt, das zur Frucht aber hat mehr. Es werden auch die junge Sprossen, wann sie allzustarck ausschiessen, beschnitten, damit sie durch ihre Grösse dem Baume seinen Safft nicht entziehen und dadurch die hervorgekommene Zweige verdorrend machen. Mercket ihr solches, so haltet sie biß an den andern oder dritten Knotten auf, biß selbige den Safft hervor getrieben haben.

Man beschabet auch den Augst-Safft, der Ursachen, weil sich sonsten der Baum allzuweit ausbreiten und nicht verdicken würde, er solte auch also vor dem Winter nicht reiffen, und seine Zweig-Spitzen verschmachten lassen, daß selbige nothwendig im Februario müßten beschnitten werden.

Wollet ihr einige Pflantzen, absonderlich von grossen Bäumen, so ists nöthig, daß sie auf ihres gleichen, und nicht auf einen Quitten-Baum gepfropffet werden, wohl zu verstehen: Was die Birn- und Aepffel-Bäume belangt. Die Aepffelbäume müssen auf Paradieß-Aepffel-Bäume gepflantzet werden, anderst wachsen sie nicht groß, sondern bleiben immer niedrig vom Stamme.

Ihr pflantzet die Aepffel-Bäume zum minsten auf 5. Klaffter die Birn und andere Bäume aber auf 4. Klaffter von einander. Mercket, daß solche Pflantzung *à la Qinconce*, das ist, auf Fünff Eck, die auf gleiche Wuckel zusammen stossen, wie oben gesagt ist, geschehe.

Man kan auch wohl unter diese Pflantzen etliche Körner oder Hülsen-Früchte säen, es dienet solches sie in der Arbeit zu unterhalten. Dann ich recommendire euch dieses über alles, daß ihr ja kein wild Kraut in euren Gärten leidet, rottet solches biß auf das letzte Spitzlein aus, und sehet zu, daß es durch Nachlassung der Arbeit nicht überhand nehme. Grosse Plätze machen sich zum Wunder in den Augen, die kleinen aber sind

besser zu bearbeiten, und ziehet man mehr Nutzen aus einem kleinen Garten der wohl gebauet, als aus einem grossen, der versäumet wird.

## Die fünffte Abtheilung.

### Von den Pfropff-Reisen, und was, um gute auszufinden, zu beobachten ist.

Es darff nicht schlechter Aufsicht gute Pfropff-Reiser auszufinden. Dann an diesem hangt es, daß die Bäume zeitig tragen, daß sie offtmahls biß 10. und 12. Jahre ohne Frucht verbleiben.

Die besten Pfropff-Reiser sind diese, welche an den Spitzen und Haupt-Aesten des Baums sitzen, welche gewohnet sind von Früchten beschwert zu seyn, die ihr also beschaffen sehet, daß sie in diesem Jahre viel tragen mögen. Dann davon kommt es, daß die junge Bäume, die ihr davon gepfropffet habt, im andern, dritten, auch wohl im ersten Jahre Frucht tragen. Hingegen wird ein Pfropff-Reiß von einem jungen Baume, der noch nicht getragen hat, genommen, und auf einen jungen gepfropffet, in langer Zeit nicht tragen.

Die Pfropff-Reiser zu oculiren, oder im Auge zu pfropffen, müssen im Augusto im abnehmenden Mond gesammlet, auch in selbiger Zeit gepfropffet werden, (wegen gewisser Regeln) und muß man solches nicht biß zum Monde versparen, das ist, wann die Wildlinge und Zahme in ihrer Stärcke von Safft sind. Dann das Aug ist zwar allezeit gut genug, aber der Wildling ist gar offt nicht geschickt das Reiß anzunehmen, aus Mangel des Saffts, welches geschieht, wann der Sommer sehr treug ist, daß die Wildlinge also nichts, oder gar wenig in den Augst-Safft außschlagen. Säumet derohalben nicht, wann ihr eine Menge zu pfropffen habt, darinnen fortzufahren, und fangt zu rechter Zeit an.

Ihr

Ihr könnet solches, daß der Wildling viel Saffts habe, aus zweyerley Art erkennen. Erstlich in Einschneidung in die Rinde, mit einem kleinen Messer, oder Pfropffmesser, womit man die Baumrinden etwas aufhebt, so sie das Holtz verläßt, oder gern davon scheidet, so ist Safft vorhanden, scheidet sie nicht davon, so wartet biß daß solcher aufgestiegen sey, anderst solt ihr ihn ausgehend machen. Zum andern, wann ihr an den Spitzen der Aeste des Wildlings Blätter weißlich sehet, solches bezeigt, daß der Baum geschickt sey. Das Pfropff-Reiß im Auge zu pfropffen, soll von einem jährigen recht reiffen und schön aufgekommenen Zweig erwählet seyn, dann da sind viel, welche mager an den Spitzen sind, an welchem dann auch mit Müh ein oder 2. gute Augen gefunden werden, sammlet dieselbe nahe bey dem Reise des vergangenen Jahres, schneidet oben die Ende ab, von welchen ihr keine Pfropffreiser nehmen könnt, knüpffet auch alle Blätter ab, biß auf die Mitte des Stengels. Dieses, daß ich euch heisse, die Spitzen vom Pfropffling abschneiden, und die Blätter biß auf den halben Stengel abknipfen, geschieht darum, weil sie also stehend bleibende, in ihrer Aufschiessung den gantzen Pfropffling ausdörren solten, daß man also das Aug von dem Holtze schwerlich würde abnehmen können. Zu dem, so ist so vieles Laub euch nichts nütze.

So ihr erst den andern, dritten oder vierdten Tag hinaus von der Zeit der Sammlung an, pfropffen wollet, so weichet die Spitzen in ein Wasser (welches ihr etwann 2. Finger hoch in einem Gefässe habt) biß zu der Zeit, da ihr pfropffen wollet. Wollet ihr am Tage der Sammlung pfropffen, so ist genug, wann ihr die Pfropffreiser nur in Kohl-Blätter oder Sägelspänen frisch erhaltet.

Die Pfropffreiser in der Spalten oder im Kern zu pfropffen, versammlet im abnehmenden Mond des Monats Januar. und gebraucht sich derselbigen im ersten Viertel des Februarii, und also von Mond zu Mond fort, biß so lang man siehet,

daß der Safft starck genug im Wildling ist, und sich die Rinde vom Holtze löset.

Gute Pfropffreiser in die Spalte zu haben, vermeyne ich, daß man selbige vom Holtze von 2. Säfften des vergangenen Jahres nehmen müsse, also wird der ältere zur Setzung in die Spalte dienen, der letztere aber wird Augen austreiben. Ich sage darum nicht, daß man nicht auch Holtz von einem Safft pfropffen könne. Der Baum wird aber so bald keine Frucht tragen.

Ihr sammlet diese Pfropffreiser von den Spitzen der schönsten Aeste, wie oben gesaget worden, und lasset auf drey Finger vom ersten Safft daran, damit ihr eure Pfropffreiser leichtlich beschneiden könnt.

Selbige, biß zur Zeit, da ihr pfropffen wollet, wohl zu erhalten, so ists genug, wann ihr sie in ein Bündlein gebunden, biß auf die Helffte beerdiget, und die Arten derselben unterscheidet, auß Sorge, ihr möchtet zwey Reiser von unterschiedlichen Arten auf einem Baum pfropffen, und also gezwungen werden eines davon wegzuschneiden. Dann zweyerley Früchte auf einem Stamme schicken sich nicht wohl, eine verhindert, daß die andere nicht zur Vollkommenheit gerathen kan, und benimmt ihr viel Saffts.

## Die sechste Abtheilung.

### Von der Weise zu pfropffen.

Ich befinde nur vielerley Pfropff-Arten, welche nothwendig sind, und woraus man Nutzen zu hoffen hat. Die andere Arten sind mehr zur Lust als zum Nutzen. Und kan man durch diese vielerley Arten Bäume und Gesträuche pfropffen.

Das oculiren, oder im Auge pfropffen, welches man auch mit dem Schilde pfropffen heißt, hat billich die erste Stelle, weil

weil solches sich auf Bäumen und Gesträuchen thun läßt. Es ist auch die leichteste Weise, und welche bald Früchte bringt.

Das pfropffen in der Spalten oder im Kern, folgt dem oculiren, und läßt sich solches auch auf grossen und kleinen Bäumen thun, biß auf einen Daumen des Diametri oder des Circkels Mitten.

Das Pfropffen in der Krone, läßt sich nicht wohl anders, als auf sehr starcken Bäumen thun.

Das Saugen läßt sich nicht auf allen thun, wohl aber auf Orangen (Pomerantzen) Citronen-Bäumen und andern Pflantzen, welche im Kasten sind, und welche man zusammen nähern und fügen kan.

Lasset uns den Anfang mit dem Pfropffen im Auge machen. Wann ihr nun den Wildling von allen seinen kleinen Zweiglein, biß auf einen halben Fuß hoch, oder ein wenig mehr, in der Zeit, da man die Bäume beschneidet, oder in der Stunde, da ihr pfropffen wollet, beraubet habt, so suchet ihr den schönsten Platz an des Baumes Rinden aus, und wo es seyn kan, auf dieser Seiten, wo die Winde am meisten anschlagen. Der Ursachen, weil sie manchmahl so ungestümm kommen, daß sie den Pfropfling in seiner Zartheit, zumahl wann er voll Blätter und Holtz ist, abbrechen. Wann ihr ihn auf dieser Seiten, wo die Winde meist anstossen, setzet, soll es so leichtlich nicht geschehen, als auf einer andern Seiten. Ihr müßt ihn aber auch mit einem Stecke stützen.

Das Aug belangend, so müsset ihr selbiges ungefehr einen Daumen lang schneiden, auch breit genug, dann also empfängt es desto mehr Nahrung. Ihr solt es behend weg nehmen, und inwendig beschauen, ob das Grüne das Aug fest halte. Dann so es wäre am Holtz geblieben, davon ihr solches genommen habt, würde es zu nichts taugen. Ihr solt es an euren Mund legen, und es am Ende des Blat-Stengels halten, welches ich im Sammlen der Pfropff-Reisen zu lassen gesaget habe. Darnach

nach solt ihr in den Wildling schneiden, und die Rinde mit dem Stihl des Pfropff-Messers behende davon nehmen, ohne das Holtz zu schraben, aus Forcht, den Safft darauf zu verletzen. Ihr solt das Aug zwischen Holtz und Rinde stecken: biß oben das Aug sich in den Einschnitt des Baumes füge, und daß es gleich oben auf dem Holtz lige. Wann dieses geschehen, so bindet ihr solches mit Hanff, und ziehet es oben beym Auge feste zu, und indem ihr umwendet, so lasset ihr dem Auge, ein wenig Lufft, und endiget also dies Bindung mit einem Knotten.

Habt acht, wann ihr also pfropffrt, daß indessen keine heisse Zeit, auch kein regenhafftig Wetter sey. Dann das Aug kan die Feuchtigkeit nicht vertragen, und solte solches bey 4. oder 5. regenhafftigen Tagen nach dem Pfropffen, schwerlich fassen. Es sind etliche, in dem sie das Aug heben, nehmen sie auch zugleich das Holtz mit einem Messer-Schnitt hinweg. Ich tadle solche Pfropff-Art nicht, ich habe sie auch gut befunden. Aber meine Pfropff-Art befestiget sich stärcker, und ist ausser weniger Gefahr, daß solches Aug ausgehe, (das ist zu sagen, daß man das Aug im Holtze des Pfropflings lasse.) Welche viel Bäume zu pfropffen haben, bedienen sich dieser Art, weil es sehr hurtig damit zugehet.

Drey Wochen ungefehr nach dem ihr gepfropffet habt, so schneidet ihr den Knotten des Hanffes wieder loß, damit der Safft alsdann mehr und mehr aufsteigen könne.

Wann nun der Winter vergangen ist, und das bißhero im Schlaf gewesene Aug beginnt außzuspriessen, so schneidet ihr drey oder vier Finger ober dem Auge in den Wildling und schneidet zugleich das Gebinde hinter dem Auge und die Rinde biß auf das Holtz hinweg. Dieser Schnitt geschicht auf einmahl mit einem Messer von unten in der Höhe. Mehr thut ihr hieran nicht, dann das Gebinde um das Aug fällt also von sich selbst ab, soltet ihr solches abreisen, würdet ihr das Aug, so aus dermassen zart ist, damit beschädigen. Wann nun des

Pfropff-

Pfropfflings im Auge erster Safft gantz ausgetrieben ist, so beschneidet ihr ihn, damit er möge Zweige setzen durch die unterste Augen, anderst solte er sonder Absätze aufsteigen, und also ein Zwerg-Baum sonder Ansehen werden.

Die rechte Zeit solches zu thun, ist im abnehmenden Monde, ehe der Augstsafft austreibet, so ihr wollt, könnet ihr auch in solcher Zeit des Wildlings Holtz, welches ihr über dem Auge gelassen habt, beschneiden. Die Wunde verbindet ihr mit guter Erden, welche ihr mit Heu wohl befestiget, und als eine Puppe machet. Ihr könnt aber solche besser bedecken mit zubereitetem Wachse, dessen Zubereitung ich hernach weisen werde.

Wann ihr des folgenden Winters Außgang wohl beobachten wollet, um die grüne Wurtzel euers Baums zu beschneiden, so dörfft ihr selbige so eben nicht bedecken. Dann wann der Safft wenig Zeit hernach aufsteiget, wird er selbige selbst wohl bedecken. Ich habe gemercket, daß ein Pfröpffling auf einen Wildling, oder seines gleichen, von einem Daumen oder darüber dicke, gesetzt, so wohl nicht arte, als auf einen jüngern, und ist selbiger auch leichter abzubrechen.

Viel sind, welche im ersten Safft pfropffen, sie kommen aber nicht weit damit. Dann der Pfropffling schießt nicht eher als im Augst-Safft. Der Schüßling ist auch so schön nicht, als der vom schlaffenden Auge. Der Ursachen, weil das Holtz offtmahls nicht reiff und vom zukommenden Winter getödtet wird. Solt ihr derohalben im ersten Saffte nicht pfropffen, wo es nicht die hohe Noth erfordert.

Anlangend das Pfropffen in der Spalten. So können alle Bäume eines Daumens dick, und dicker also bepfropffet werden. Die rechte Zeit hierzu ist vom Anfang des Neumonds Februarii, biß zur Zeit, da der Safft (welcher dann in dem Baume allzu starck ist) das Holtz von der Rinden scheiden läßt, alsdann muß man mit solchem Pfropffen einhalten.

Wann ihr nun in der Spalte pfropffen, und einen Zwerch-

baum (*Nanum*) machen wollet, so säget vorserste den Wildling auf 4. Daumen, ungefehr nahe der Erden ab, hernach so schneidet das Gesägel (oder geschrapel von der Säge) an der Rinden, welches alles so rein nicht weg kommt, mit einem Gartenmesser weg, anderst kan der Safft dieses geschrabte Holtz nicht wieder bedecken, noch der Pfropfling sich recht an den Stamm fügen. Wann dieses gethan ist, so spaltet ihr den Baum auf dieser Seiten, wo die Rinde am dickesten und am minsten knotticht ist. Sehet aber zu, daß ihr mit dem Messer nicht in die Mitte des Baums schneidet, dann daselbst ist des Holtzes Hertz, sondern ein wenig an der Seiten. Hernach so beschneidet ihr den Pfropfling und spitzet das alte Holtz daran von beyden Seiten, gleichviel, biß auf das neue hinein, also daß er wie ein Keil formiret sey, und lasset beyde Rinden an dem Holtze ankleben, halten sie sich nicht am Holtze, so wird es auch der Pfropfling nicht thun. Beschneidet den Pfropfling auf 3. oder 4 Daumen, ein wenig mehr oder minder, nach dem er starck ist, weil man denselben auf einem Wildlinge nicht so lange läßt, als auf einem grossen Baume. Diß gethan, so öffnet ihr den Wildling mit einem Keil von harten als Burbaum Eben- oder anderm Holtz gemacht, und schlagt solchen sachte hinein, darnach setzet ihr den Pfropfling auf den Wildling, und sencket ihn so tieff biß an das neue Holtz, also, daß sie sich da, wo der Safft, welches zwischen dem Holtz und der Rinden ist, wohl miteinander zusammen fügen.

Wann ihr nun den Pfropfling also gesetzt habt, so setzet noch einen auf die andere Seiten der Spalten. Denn es sollen allezeit zween als auf jeder Seiten der Spalten einer gesetzt werden, wann nur Raum ist, daß einer den andern nicht berühret, zwey bedecken auch den Wildling besser und geschwinder, als einer. Ursachen, weil der Safft von beyden Seiten zugleich aufsteiget, und das äusserste der Rinden nicht sterben läßt, wie oben bereits gedacht ist. Nach diesem so bedecket ihr das übri-

ge der Spalten zwischen beyden Pfropflingen mit einer zarten Rinden, und zwar sehr wohl, damit das Wasser nicht darein komme. Hernach machet ihr die Puppe von laimichter Erden und Heu, wohl durcheinander vermängt. Viel machen über die Puppe Mooß, welches zwischen zwo Rinden von Creutzweyden fest gemachet wird, und binden selbige mit einer Widen an des Wildlings Fuß, um denselben desto frischer und vor Wasser verwahret zu halten. Wann ihr also auf grosse Bäume gepfropffet, so nehmt ihr diejenige Zweige, welche fein gleich sind, die Pfropff-Reiser darauf zu setzen. Sind sie groß, so könnt ihr wohl vier darauf pfropffen. Wann ihr die Spalte in Form eines Creutzes schneidet, jedoch des Baumes Hertz unberühret. Die andern Zweige, darauf ihr nicht pfropffet, säget ihr ab, biß auf einen halben Daumen beym Stamme, und schneidet das von der Säge gemachte Geschrapel glatt hinweg. Hiernechst verklebt ihr solche mit Laim, so lang biß die Rinde solche Wunde selbst wieder bedeckt hat. Es dienet im Sommer vor die Hitze, und im Winter vor die Kälte, welche beyde sonsten leichtlich an des Baumes Hertze kommen, zu dessen grossen Schaden. Es wird auch dienlich seyn, wann ihr an die bepfropffte Zweige Weinpfähle bindet, die jungen Pfropfflinge damit zu befestigen, und vor Winden zu beschirmen, biß auf das ander Jahr, da sie stärcker sind. Wäre irgend ein Zweig der nicht schön hervor kommen wolte, so schneidet ihn ab, wie auch die vielen Zweige, die sich in einander verdicken und ersticken, und gebt dem untersten Baum Lufft. Pfropfet ihr aber auf kleine Wildlinge, die noch nicht so viel Stärcke haben, den Pfropfling an sich zu halten, so helffet solchen, um sie zu steiffen, und bindet sie nahe dem Pfropffreiß mit einem kleinen Ende von Widen.

Ich habe zwar oben gesagt, daß eure Pfröpfflinge vom Holtze zweyer Säffte seyn sollen, nichts desto weniger so werfet diese von einem Safft, auch das beschnittene, wovon ihr die

Pfropfflinge von zween Säfften genommen habt, nicht weg. Dann selbige sind sehr gut, sie tragen aber langsamer und weniger als die andern. Sollet ihr euch derohalben keines andern bedienen, als dessen von zweyen Säfften, es sey dann daß ihr sie nicht haben könnet.

Das Pfropffen in der Krone, oder zwischen Holtz und Rinden, läßt sich allein auf alten Bäumen thun, als wo die Rinde verhartet ist, und also den Keil sonder Spaltung vertragen kan, und welche nicht bequem sind eine Speise zu vertragen, (wegen außspringendes der Rinde) die geben nur viel Arbeit, und ist noch ungewiß ob sie fassen und bekommen.

In der Krone zu pfroffen ist es so: Wann ihr die Bäume auf der Seiten, wo ihr pfropffen wollet, abgesäget, auch wiederum biß an der Säge Zeichen beschnitten habt, vornemlich am Ort der Rinden, so beschneidet ihr den Pfropffling allein auf einer Seiten und spitzet ihn zu, hernach schlaget ihr einen eisern Keil zwischen Holtz und Rinden. Und wann ihr solchen wieder herauß genommen habt, setzet ihr den Pfropffling an dessen Stelle, und sencket ihn so tieff als er gespitzt ist. Ihr könnet etwas, was ihr wollet, um den Stamm thun, damit sich die viele Rinde nicht spalte.

Das Absaugen oder mit den Sprößlingen ists sehr leichtlich zu thun. Man nimmt zween junge Zweige, einen von einem fruchttragenden, den andern von einem Wildlinge, ohne daß man selbige am Fusse loß mache, hernach thut man an jeglichem die Rinde auf, und ohngefehr vier Finger lang vom Holtze hinweg, biß an das Hertz, und füget sie so artlich als man kan zusammen, verbindet sie mit Hanff von einem äusserſten des Schnitts biß zum andern, und läßt also beyde Säffte zusammen kommen. Nach Verlauff 4. oder 6. Wochen, wann ihr sehet, daß sich das Holtz vergrössert und selbiges durch den Hanff verhindert wird, so schneidet ihr solchen über den Wildling mit einem Schnitt hinweg, wie oben beym oculiren gesaget ist.

Im

Im Anfang des Winters so entwehnet ihr gleichsam dieses Baumes Kind von seiner Mutter, und beschneidet es von oben, biß auf 2. Daumen vom Pfropffling, damit diese beyde Ende nicht mehr als einen Leib machen, der zahme nimmt also seine Nahrung vom Wildling. Ihr verbindet die Wunden von einem und andern mit dergleichen Baumwachs, wie ich euch hernach lehren will.

Werffet die abgeschnittene Zweige von den Quittenbäumen, die ihr in der Spalten gepfropffet habt, nicht bald ins Feuer, dann ihr könnet hiervon eine *Bouture* (End-Schul) anrichten, dieweil sie das erste Jahr wurtzeln, und darauf in die Baumschul zu setzen und zu rechter Zeit zu pfropfen tüchtig seyn. Die, so ihr den Winter über von euren Quittenbäumen abgeputzet habt, sollen auch in die Endschule gesetzet werden. Die Zweige von den Paradieß-Aepffel-Bäumen, sind auch gut also in die Erde zu stecken.

Um eine End-Schule (*Bouture*) von allerley Arten zu haben, so machet ihr eine kleine Reyhe, wie ich in der Baum-Schul gesagt habe, welche die Tieffe und Breite von dem Eisen der Schaufel hat. Wann ihr nun die kleinen Zweige außgesuchet, das dicke Ende mit des Messers Spitzen in zween Schnitten auf Art des Schaufel-Fusses abgeschnitten und gespitzet habt, so sencket ihr sie auf den Grund der Furchen oder Reihen und setzet sie nahe an einander, weilen derer viel außgehen oder sterben. Die kleinen Ende setzt man in die Höhe, und füllet darauf die Reyhe zu, da man dann offtmahls darauf tritt, und sie also tramplend befestiget, anderst können sie leichtlich Schaden nehmen. Wann ihr sie bearbeitet, soll es mit einer zweyspitzigen Hacken geschehen, und ists genug, wann ihr das herum wachsende Unkraut außrottet.

Ihr beschneidet alle eure gepflantzte Ende 3. Finger hoch bey der Erden, und solches thut ihr wann ihr sehet, daß der Safft anfängt sich zu regen, damit ihr die junge Knotten möget grünend

nend machen, welche so leicht nicht hervor schiessen, als andere Pflantzen, die Wurtzeln haben.

## Die siebende Abtheilung.

### Ist ein sonderlich Capitel.

### Von den Bäumen und Gesträuchen, von derer Regierung und Hülffmitteln in ihren Kranckheiten.

ICh habe vor nöthig erachtet, von allem diesem, was bereits vornen ist gesaget worden, ein sonderlich Capitel zu machen, um alle Confusion oder Vermischung zu vermeyden, und weil es euch wird zu schwer seyn, jeglich Ding also zu begreiffen, so will ich mich bemühen, alles mit gemeinen Reden und Worten zu erklären, damit ein jeder, was Standes er ist, solches desto eher begreiffen, und seinen Vortheil darauß ziehen könne. Jegliches soll deutlich gehandelt, und zwar von jeglicher Frucht, derer sich unsere Gärtner meistentheils befleissigen, gesagt werden.

Den Vorzug hierinnen haben die Birnbäume, derer Früchte, von mehrern Arten seyn, als andere zugleich, und mit welchen die Spalier, Contra Spaliergänge, und Hecken vornemlich außgezieret werden. Uber dieses hangen die Früchte ein 6. Monaten reiff an ihren Bäumen, sind in Menge, und dauren biß zu den neuen, ohne Verlehrung des Geschmacks und ohne Verfauluug. Welches sich in allen andern Früchten nicht befindet.

Alle Birnbäume können auf diese vier Arten, wie ich gesagt habe, gepfropffet werden, und kommen sie auf einem Quitten-Baum mächtig schön hervor. Im Auge gepfropfft, tragen sie schleunig Früchte, selbige sind auch schöner von Farben, und grösser, als die auf einem Birnbaum gepfropffte. Ausgenommen *le Portrail*, welche manchsmahl auf dem Quitten-Baum nicht arten will, und erfordert diese Art Birn einen Birn-Stam. *le Gratioly la Vallée*, sind sehr artlich, und die zuvor auf einem

Quit-

Quitten-Baum sind gepfropffet worden, sind sie noch besser. Dann die Frucht kommt schöner und grösser. Wann einige Pfröpfflinge im Auge oder in der Spalten auf dem Pfirsingbaum nicht wohl außschlessen, aus Mangel daß sie nicht gefasset haben, und ihr daher selbige vor tod achtet, so lasset den Wildling wieder außschlagen. Selbiger wird viel Holtz außstossen, welches ihr von allen kleinen Zweigen außsuchen sollet. Wann nun der Winter zum Ende ist, so machet ein Berglein in Form eines Maulwurffs grossen Aufwurff, und lasset das Ende der Zweige hervor gehen, ohne solche zu beschneiden, so wurtzeln sie noch im selbigen Jahre, so ihr nur auch acht habt, daß selbige in in der Hitze offt begossen, und die Erde durch grossen Regen nicht abgespühlet werde. Dann das Berglein muß allzeit in seiner ersten Höhe verbleiben. Und so ihr befindet, daß in selbigem Jahre etliche unter den Zweigen werden groß genug seyn, so solt ihr sie im Auge pfropffen. Wo nicht, so wartet biß zum nechsten Jahre, und pfropffet sie dann zusammen im Auge. Diese werden alsdann alle wohl bekommene Bäume, welche ihr das nechstfolgende Jahr in eure *Bastardiere* oder Wildebaum Schule setzen könnet. Wann sie den ersten Sprossen werden außgestossen haben, so sondert sie alsdann behende von ihrer Mutter, und schneidet sie am Ende der grossen Wurtzel als einen Fuß von der Schaufel oder Hacken. Mercket, daß ihr sie einen halben Fuß hoch pfropffet, um eurem Baum einen Stamm zu lassen, welcher so weit er wird eingegraben seyn, alsbald Fäserlein setzen wird.

Habt ihr von den Mutter- oder alten Quitten-Bäumen, und daß ihr junge davon haben wollet, so stecket die Zweige in die Erde, solche werden also in einem Jahr Wurtzeln setzen. Wollet ihr auf einmahl Bäume davon machen, so könnt ihr solches auf selbige Weise thun, wie ich euch zeigen werde.

Die bequemste Zeit die Zweige einzusencken und einzustecken ist der gantze Winter, biß man siehet, daß die Knotten außschiessen, wann nur die Erde gesund ist.

Die

Die Aepffel-Bäume haben die andere Stelle, und können auch diese auf vielerley Weise gepfropffet werden. Auf einen Paradieß-Aepffel-Baum gepfropffet, kommen sie sehr schön hervor, absonderlich hat *le Calvil* grosses Gedeyen hierauf, es ist auch seine Frucht viel röther als dessen, so auf einen andern Aepffel-Baum ist gepfropffet worden.

Da sind auch viel Liebhabere, die *le Calvil* auf einen weissen Maulbeer-Baum pfropffen, und halten dafür daß diese Frucht alle andere so auf ihres gleichen, oder Paradieß-Aepffelbäume gepfropfft worden, in Röthe übertreffe. Meine Meynung ist, daß solches die alten Bäume seyn, welche ihnen solche Farbe geben.

Die Pflaumen-Bäume pfropffet man gemeiniglich im Auge und in der Spalten. Habt ihr Pflantzen die von Damaß oder St. Julian Pflaumen Kernen gekommen sind, so könnt ihr gute Bäume davon machen. Dann sie werden häuffig tragen, dieweil kein einiger Pflaumen-Baum, er sey wie er will, mehr trägt, als der Damaß und St. Julian.

Der wilde Pflaumen-Baum, dessen Zweige am Ende roth sind, ist nicht wohl tüchtig zu pfropffen. Dann er nimmt nicht allerhand Früchte an, und ist es ungewiß, daß sie bekommen.

Die alten Pflaumen-Bäume, welche von kleinen Zweigen ein groß Gebüsche machen, werden sich verjüngern, wann man sie zum Ende des Winters bestumpfet, und werden also Holtz außstossen, welches das nechste Jahr wieder tragen wird. Machet Poppen von Erde und Heu an die Zweige so beschnitten sind, und erfrischet den Schnitt der Säge auf solche Art, wie ich zuvor gesaget habe.

Die Abricosen oder Morellen pfropffet man in der Spalten und im Auge auf den Pflantzen, so von ihren Kernen gekommen sind, oder auf Pflaumen-Bäumen, die weissen Damasse und diejenige, welche Pflaumen eines mittelmässigen Eyes groß bringen, machen die darauf gepfropffte Abricosen viel schöner und grösser, als auf andern Pflaumen-Bäumen.

Die

Die Pferſichen, Preſſes und Pavies pfropffet man gemeiniglich im ſchlaffenden Auge auf den Pferſichen- Pflaumen oder Mandel-Bäumen. Der Pflaumen-Baum aber iſt den andern beyden vorzuziehen, dann ſie dauren hierauf länger, und halten ſich beſſer gegen die Kälte und böſen Wind, welche ihre Blätter und Sproßlinge röthlich machen, verbrennen und angreiffen. Die weiſſe Pflaumen-Bäume oder *Poictrons* ſind hierzu ſo tüchtig nicht, aber wohl die ſchwartzen, Damaß, Cypern und St. Julian. Diejenige, welche auf einen Pferſich-Baum gepfropffet ſind, dauren nicht lange, die aber auf einem Mandelbaum, dauren länger, haben auch beſſere Früchte. Man hat aber groſſe Müh den Mandel-Baum in dieſen Ländern zu unterhalten. Iſt es derowegen beſſer ſich der Pflaumen-Bäume zu bedienen. Dann der Mandel-Baum will ſich nicht verſetzen laſſen, und iſt Gefahr, daß er außgehe, wo man länger als ein Jahr oder zwey zum höchſten wartet, nach dem er ſeine Sproſſen außgeſchoſſen hat, und dennoch muß er dahin geſetzet werden, wo er bleiben ſoll, um im Auge darauf zu pfropffen, und mag er nicht weiter verſetzet werden. Der Mandelbaum iſt auch der Kälte mehr unterworffen, als andere, dieweil er frühzeitig blühet. Aller Vortheil ſo hieraus zu hoffen, iſt dieſer, daß er unten am Stamm nicht außſchlägt.

Die Kirſchen, *Bigarreaux* und andere dergleichen Früchte werden mit mehrerm Vortheil auf die wilden Kirſch-Bäume als die Auffſchüßlinge von den Wurtzeln gepfropffet. Ob ſchon dieſe auch gut, ſo ſind doch die wilden beſſer. Die rechte Zeit ſelbige im Auge zu pfropffen, iſt, wann die Frucht beginnt roth zu werden, und Farbe anzunehmen. Man kan ſie auch ſehr wol in der Spalten pfropffen. Sie ſchlagen gewaltig ſtarck aus, im Auge aber iſts doch viel beſſer.

Allerhand Feigen-Pfropflinge nimmt man von der Aeſte Knotten, weil ſie leicht und geſchwind hervor kommen. Welches alſo geſchieht: Man nimmt einen jungen Zweig, ſtößt ſel-

bigen durch eine Schachtel oder ander Gefäß, füllt selbiges mit guter Erden und kleinem alten Mist durcheinander vermengt aus, damit der Knotten in die Wurtzel außschlage. Nehmt wohl in acht, daß ihr solches Gefäß fest anmacht, damit es der Wind oder seine eigene Last nicht umkehre.

Man nimmt auch eine Pflantze von den Außschüßlingen, die unten vom Feigenbaum aus der Erden gehen, und schon Wurtzeln haben, oder auch wohl von gestickten, welche ihr auf solche Art, wie ich bey den Quittenbäumen gesagt habe, einstecket, nur daß ihr derer Zweiglein, welche ihr einsencken wollet, oben nicht beschneidet. Dann dieses Holtz hat ein grosses Marck, und leidet Gefahr, daß Krafft und Safft daraus gehen. Pflantzet dieselbige zum verbleiben, so jung ihr könnet, damit ihr derselben Ankunfft halber desto mehr versichert seyd.

Im Außgang des Winters lasset alle unreiffe Feigen von eurem Feigenbaum ablesen, und wartet nicht biß sie selbst abfallen, dann ehe sie abfallen, würden sie schon allen Safft des Baums mit grossem Schaden der neuen an sich gezogen haben, welche aus Mangel guter Vorsorge nicht können reiff werden. Und dieweil die Feigenbäume von der Kälte leichtlich Schaden bekommen, so sollet ihr derohalben bedacht seyn, solche an einen guten Mittags-Sonnen Ort zu pflantzen oder in Kasten zu setzen, welche man mit den Pomerantzen im Winter verwahret.

Von den Pomerantzen- und Citronen-Bäumen will ich allein das vornehmste und die gemeine Regierung sagen. Welche ist, daß man derer Körner in die Kästen säet, und wann sie 2. Jahre alt sind, selbige wiederum in andere Kästen verpflantzet, jedoch jegliches besonders. Diese Kästen werden mit guter Erde, welche mit kleinem Mist und auch fetter im Winter wohl reiff gemachter Erden vermenget ist, erfüllet. Wann nun die Pflantzen starck genug seyn, so pfropffet ihr sie im Auge, oder lasset sie absägen im ersten Safft. Vor allem nehmet in acht, daß ihr sie vor der Kälte bewahret, und sie zu guter Zeit in die

hier-

hierzu gemachte Häuser setzet, auch sie daselbst vor der Kälte gäntzlich unversehret behaltet. Machet ein wenig Kohlfeuer darein, so lang die grosse Kälte währet, zumahl wann ihr sehet, daß es darein gefriere.

Zu Anfang des Frühlings, wann ihr mercket, daß die Kälte gantz vorbey sey, so lasset sie allgemählich Lufft schöpffen, indem ihr die Thür des Pomerantz- oder Citronen-Hauses bey währender Tages-Wärme eröffnet, des Nachts aber wiederum schliesset. Und also folgends eröffnet ihr auch die Fenster, und schliesset sie des Nachts wieder zu. Wann aber die Kälte gäntzlich vorbey ist, so nehmet sie aus dem Hause, und setzet sie an die Lufft, so lang der Sommer dauert.

Nach dem sie nun groß wachsen, nach dem müßt ihr auch die Kästen verwechseln, und ihnen grosse zuordnen. Ihr hebt sie mit ihrer Erden heraus, und beschneidet der Wurtzel Ende mit einem Messer. Darnach setzt ihr sie in die Kästen, und füllet selbige mit dergleichen Erden, wie voran gesagt ist. Viele, wann sie die Kästen verwechseln, thun sie alle Erde hinweg, und halten dafür, daß selbige abgenützet sey. Solches aber unternimmt des Baumes Wachsthum, und muß er alsdann wohl 2. Jahr zur Wiederhohlung haben.

Anlangend die Blüthe, so könnet ihr selbige täglich sammlen, aus Sorge, daß sie den Früchten schädlich sey, oder daß sie durch ihre grosse Außbrettung ausgehe. Lasset allein die jenige Blüthe, welche die schönste, und am besten Ort ist, da nehmlich der Baum seine Frucht trägt, und zwar so viel, als ihr meynet, daß der Baum ernähren oder tragen könne.

Die Spinnen mögen gerne ihr Gewerb bey diesen Bäumen haben, der Ursachen, weilen die Fliegen nach der Blüthe und den Blättern gehen, durch ihren guten Safft und Geruch darzu angereitzt. So solt ihr derowegen eine Staub-Bürste haben, wie man in Abstaubung der Gemählde gebrauchet, und dieselbe Gewebe gelinde damit wegnehmen.

Die gemeine Gesträuche oder Stauden sind Granaden, Jassemin, Muscat Rosen und andere, *Cheure fueils* (Zügenblätter) Myrthen, gemeine Lorbeeren, Althea, (Eibisch) Lilas, Rosen von Geldern, Phyllirea oder Alaterna und viel andere, die alle zu erzählen nicht nöthig sind, wollen derohalben nur von den vornehmsten etwas reden.

Anlangend die Granat-Aepffelbäume, so wohl die mit doppelter Blüthe, als auch Früchten, so kan man selbige durch eine Schachtel stossen und also ihre Zweige in die Erde sencken, sie auch also ein Jahr darinnen lassen, sie werden vor dem Winter sattsam Wurtzel setzen, daß man sie verpflantzen könne. Ihrer Ende Einpflantzung geschieht nicht anders als wie die mit den Quittenbäumen. Man pfropffet sie im Auge und in der Spalten, in gewöhnlicher Zeit des Jahres. Davon setzet man in die Kästen, um sie den Winter durch in dem Pomerantzen-Hause desto besser zu bewahren. Man pflantzet sie auch in voller Erde gegen eine Mauer, wohin die Mittags-Sonne starck scheinet. Und bekommen sie also sehr wohl. Die Granat-Aepffel welche man Raguignan nennet, sind die röthesten und schmackhafftesten, ob sie wohl klein sind.

Die gemeine, weisse und gelbe Jassemins werden gleichfalls marcottirt, das ist, durch ein Gefäß abgezogen, davon man die schon gewurtzelten Pflantzen nimmt, und den Spanischen Jassemin darauf pfropffet. Selbigen thut man hernach in einen Kasten, und bewahrt ihn zugleich mit den Pomerantzen-Bäumen. Ihr solt sie alle Jahr zu Ende des Winters nahe bey dem Pfropfling beschneiden, und nur ein Aug an jedem Sproßling lassen, und die jungen Schoßlingen, daran die Blumen seyn, hervor zu bringen. Man soll den Baum also auffformen, wie einen kleinen Gipffel des Weydenbaums, und ihm einen Fuß hoch von dem Stamme lassen. Ihr pfropfet denselben in der Spalten, auf einem Reise des vorigen Jahres, und setzet den Pfropfling mitten in das Marck seines Wildlings. Hernach wickelt

ihr

ihr denselben in gewächstes Linnen und macht eine gemeine Puppe darum. Wollet ihr selbigen gegen einer Mauer, welche gegen den Morgen oder Mittag stehet, pflantzen, so könnt ihr solchen wie eine Weinrancke aufführen, in dem ihr auf jeden Knotten kleine Köpfchen machet. Im Winter aber müssen sie von der Mauer abgethan und gar gelinde gegen die Erde gelegt, als dann mit Strohmatten und groben Mist bedecket werden, biß zum Vor-Jahr oder Frühling, da ihr sie wieder aufnehmet, selbige beschneidet und gegen der Mauer feste machet.

Die Muscat Rosen werden auf Eglantiers gepfropfet, und sind gar leicht zu unterhalten. Dann man hat hierbey nichts mehrers in acht zu haben, als denselben das todte Holtz abzunehmen, und die jungen Sprossen, die allzustarck heraus schlagen, zu verhindern, anderst ziehen selbige allen Safft an sich, und machen, daß die andern Zweige sterben. Man legt auch selbige in die Erde, um davon zu marcottiren, von welchen man hernach sonderliche Bäume machet.

Die Myrthen, Kirschen Lorbeer- und Rosen-Lorbeer-Bäume werden auch marcottiret. Es ist genug, wann es ein wenig vorm angehenden Augst-Safft geschicht. Man mercket oder spaltet das Holtz, welches man in die Erde stecken will, an dem Orte, da ein Knopff ist, biß auf die Helffte des Zweiges Dicke, und 3. oder 4. Finger ungefehr lang, nach dem es der Zweig leiden kan. In 6. Wochen werden sie Fäserlein setzen, daß sie starck genug seyn werden dieselbe abzunehmen, und wieder zu verpflantzen. Sie schlagen am Fuß des kleinen Stammes aus, welche ihr dann von der Mutter absondern könnet.

Die Kirschen-Lorbeerbäume kan man nach Art der Pallisaden setzen, und bleiben sie den gantzen Winter über in voller Erden.

Die gemeine Lorbeerbäume sähet man von den Körnern in Kasten, wie die Pomerantzen, und nach dem sie ein oder

zwey Jahr alt sind, verpflantzt man sie. Wann sie unter einem Dache, allwo die Mittags Sonne scheinet, verpflantzet stehen, werden sie trefflich schön auffkommen. Etliche bedecken sie mit grossen Strohmatten, so lang die Kälte, der sie sehr unterworffen sind, dauret.

Die Philirea oder Alaterna sähet man auch vor dem Winter in Kasten, und setzt sie in die Pomerantzenhäuser, worinnen sie besser ausschlagen, als wann sie im Frühling gesähet wären. So bald sie eines halben Fusses hoch sind, kan man sie wieder verpflantzen. Sie vertragen es auch, daß man sie wie den Buxbaum beschäre, sondern sorge, daß selbige ausgehen oder verderben.

Was andere Gesträuche belanget, Althea, Judasbaum, Lilas und dergleichen, welche Pflantzen alle leichtlich aufgebracht und unterhalten werden, will ich vorbey gehen, damit dieses Wercklein nicht zu groß werde.

## Von der Bäume und Gesträuche Kranckheiten, auch von denen darwieder dienenden Mitteln.

VOn allen Baum-Kranckheiten ist der Krebs das gefährlichste. Dann er greifft an und macht ausgehend den Ort der Rinde, wo er sich setzet, nimmt auch täglich zu, so man ihm nicht bald, wann man ihn vermercket, vorkommt, also befindet man auch, wann man nachläßig ist die Bäume fleißig zu besuchen, daß sie offt an einer Seiten gantz ausgedorret seyn. Diesem Ubel nun vorzukommen, muß man die Rinde rund um abschneiden biß auf das Holtz, als dann wird der Krebs von sich selbst abfallen, oder aber ihr könnt denselben beschraben, damit die Rinde solche Wund desto eher wieder bedecke. Mann muß selbige mit Kühmist verbinden, aus Sorge, daß sie die Lufft ausdörre.

Das Moos kommt gemeiniglich von einer andern Ursachen her, welche ist, daß die Wurtzeln eine Tuff oder andere böse Er-

den

den empfinden, da sie nicht durchbohren können, um ihre Erfrischung zu suchen, und wird also der Baum wie verbrennt und Blätterloß gemacht, so lange die grosse Hitze wäret. Man hat hierzu kein ander Mittel, als wann es ein kleiner Baum ist, daß man denselben, wann man kan, mit vieler Erden aushebe und demselben ein Loch von 4. Fuß ins vier kant mache, auf dessen Grund Mist lege, und es mit Erde und kleinen Mist wieder zufülle, darnach den Baum wieder darein setze, das was ich vorher gesagt habe, in acht nehme, also wird er leichtlich wieder Erde fassen, so fern ihr nur seine Wurtzeln nicht ausdorren lasset. Ist es ein alter Baum, so muß man denselben vor dem Winter umher los machen, und von seinen allergrösten Wurtzeln biß auf die Helffte ihrer Dicke die Erde abnehmen, als dann einen grossen Zirckel um den Fuß des Baumes machen, und ihn also den Winter durchstehen lassen, (damit die Erde biß zum Vorjahr also wohl reiffe) darnach füllet man das Loch wieder zu, und machet unter die Erde einen wohlverzehrten Mist, sonderlich an der Wurtzel Seiten oder Länge.

Schrabt das Moos von euern grossen Bäumen mit einem Schraber, womit ihr die Rinde gar gelinde schrabet, bey den kleinen Bäumen aber gebrauchet ihr des Gartenmessers, oder eines Holtzes. Die bequemeste Zeit hierzu ist, wann es geregnet hat, oder wann ein Morgentau gefallen, dann so lange eine Dürre ist, hält sich solches so fest, daß ihr es nicht abschraben könnet, ohne der Rinden Schaden zu thun. Man muß solches Abschraben nicht versäumen, dann läßt man das Moos darauf, so nimmt es täglich zu, und ist selbiges den Bäumen eben so schädlich, als die Krätze den Thieren.

Die Gelbsucht oder die Schwachheit, welche an des Baumes Blättern vermercket wird, entstehet durch etliche Verletzungen, welche die Maulwürffe und Feldmäuse oder aber das Eisen der Spaden den Wurtzeln angethan haben, oder aber die Wurtzeln sind erstickt durch vieles Wasser, so sich um die selbige gesetzt hat.

Die-

Diesem nun zu helffen, muß man die Erde um den Baum loß machen, und ihn besichtigen. Befindet ihr nun, daß die Maulwürffe, Feldmäuse, oder das Spaden-Eisen die Wurtzeln beschrabet oder sonsten ihnen Schaden gethan haben, so müsset ihr sie fein gleich abschneiden wie einen Fuß von der Spaden, oben und nahe bey der Wunden, hernach auf des Loches Grund Scol oder Ruß aus dem Schorstein legen, und solche Thierlein damit vertreiben, das Loch alsdann mit guter Erden, die mit kleinem Mist vermengt ist, widerum verfüllen. Ists aber daß das Wasser über den Wurtzeln, so darff man nur kleine Furchen, die etwas nidriger sind, verfertigen, und das Wasser also ableiten.

Die Maulwürffe zu fangen, so graben etliche einen grossen Topff an den Weg, welchen sie zu gehen gewohnet sind, und sencken selbigen zween Finger tieffer, als ihr Gang ist. Und wann sie dann gehen, so fallen sie in solchen Topff, Andere bedienen sich eines ausgehöhlten Holtzes, von Grösse, als der Arm bey der Hand und zween Fußlang, welches ein weiß blechern Zünglein vier Finger lang nahe bey jedem Ende hat. Dieses ist an solchem ausgehohltem Holtze mit einem eisernen Drate angehefftet, und hanget vorne gegen der mitten des hohlen Holtzes ein wenig nieder, auf daß, wann der Maulwurff daherein gehet, und solches Zünglein wegstößt, weder zum andern, noch zum ersten wieder heraus kommen möge. Man legt solche beyde Ende gleich über die beyde Löcher seines Ganges, den er erst gemacht hat. Andere aber, welche solche Thierlein von ihrem Orte, da sie zu hauffen sind, vertreiben wollen, machen einen kleinen runden Zaun von Flider (Hollunder) Holtz, welches sie eines halben Fusses tieff in die Erde stecken. Das allersicherste aber ist, daß man sie Morgens und Abends wann sie auffwerffen, belauere, und selbige alsdann mit einer eisernen Schauffel behende hinweg nehme. Faugt ihr derer etliche lebendig, so thut sie in solche grosse Töpffe,

dann

dann man hält dafür, daß sie durch ihr Gepfeiff oder schreyen die andern herzu ruffen, welche in dem sie durch solchen gemachten Gang herbey kommen, unfehlbar in den Topff verfallen. Man tödtet sie auch mit einem Hammer, worinnen eines Fingers lang spitzige Nägel gesteckt sind. Selbiger Hammer muß einen langen Stiel haben. Wann nun der Maulwurff arbeitet, so schlägt man damit auf den auffgeworffnen Hauffen, und suchet dann also bald mit der eisern Schauffel, so findet man ihn entweder durchgebohret oder gantz matt und todt.

Die Erd- oder Feldmäuse zu fangen, so macht man einen Strohdeckel, wie der Deckel auf den Bienen-Körben ist, und setzet einen Kessel oder ander solch Gefäß darunter, welches man auf vier Finger vom Rande mit Wasser erfüllet, hernach wirfft man auf das Wasser Haberkaff, selbiges damit zu bedecken. Wann sie nun kommen sich darauf zu weltzen oder Körnlein zu suchen, so ersauffen sie. Es ist auch gut, wann man ungedroschen Korn oder Haber nimmt, und solches mitten über den Kessel hängt, jedoch also, daß er nicht berühret werde. Wann sie nun kommen Speise zu suchen, so fallen sie ins Wasser.

Wollet ihr selbige mit Gifft ertödten, so kan solches durch klein gerieben *Arsenicum*, unter fett vermengt, geschehen. Es ist aber vor eure Katzen gefährlich, wann sie selbe todt finden, und fressen, welches ihnen gleichfalls das Leben kostet. Geschichts nicht alsobald, so werden sie sich doch eine Zeitlang davon quälen und endlich *crepiren*.

Die Würmer setzen sich bißweilen zwischen das Holtz und des Baumes Rinden, vermercket ihr wo sie sind, und daß ihr sie könnt weg thun, sonder grosse Einschneidung, so thut es.

Es ist auch noch eine andere Art kleiner Würmer, welche sich auf die Spitzen der jungen Sprossen setzen, und verursachen, daß das obere gantz verdorret. Selbige sind gar leicht zu finden, wann man solchen jungen Zweig biß auf das leben-

dige Holtz abschneidet, so werdet ihr sie finden. Die Erdflöhe, welche die junge Sprößlein, wie häuffig sie nach einander auffwachsen, verzehren, vertreibt man nicht leichtlich, wo es nicht geschiht, wann man solche mit erst ausgeleschtem Kalck bestreichet, worzu ein Mahler-Pinsel eines Daumen dick bequem ist.

Die Ameissen (Mieren) kan man von dem Baume, daran sie sitzen, vertreiben, wann man dessen Stamm 4. Finger breit mit frischer Wolle so dem Schaafe unter dem Bauche erst weggeschnitten worden, umwindet, oder aber, wann man solche Breite mit Tarck, welches ein schwartzer Gummi ist, wormit die Schäfer ihre reidig, oder schäbichte Schaafe schmieren, beschirmet. Man hat noch ein ander Mittel, welches leichter und nicht so unrein ist, nemlich: Man macht kleine Kartenhäusichen, durchbohret selbige an unterschiedlichen Orten mit kleinen Pfriemen, und thut ein Geäß, als von gar kleinem *Arsenico* mit Honig vermengt, darein. Solch Häußlein hanget man an den Baum, so bald die Ameissen darzu kommen und solch Geäß versuchen, vergifften sie sich und *crepiren*. Nehmt aber in acht, daß ihr solche Löcher nicht zu groß machet, anderst möchten auch die Bienen darein kommen und sich dadurch ertödten.

Hänget auch an den Baum eine gläserne Flaschen, darinn Honig oder anderer süsser Safft gewesen ist. Hierein werden sich alle Ameissen versammlen. Stopfet darauf das Loch zu, tragt sie nach Hause, und waschet sie mit warmen Wasser aus, damit werdet ihr selbige alle tödten. Thut hierauf wiederum was süsses darein, und hanget sie an den Baum, so werdet ihr sie nachgehends biß auf die letzte ertödten.

Die gehäuste Schnecken können hinter den Blättern, die den Früchten am nechsten sitzen, leichtlich gefangen werden, wann ihr sehet, daß es dieselbige sind, die in vergangener Nacht gefressen haben. Dann es finden sich zuweilen Früchte,

die

die in einer Nacht biß auf die Helffte befressen seyn, und meynet man, es haben der Iltis (Ilg) oder die Garten Ratzen dergleichen gethan, solches aber sind die Schnecken, welche, wann ihrer viel sind, so viel als ein solch Thierlein verzehren können.

Ihr sollet diese Früchte, welche von den Schnecken oder andern Thierlein angebissen worden, nicht von den Bäumen pflicken, dann sie werden keine andere berühren, sie haben dann zuvor selbige angebissene gantz verzehret.

Es sind auch noch andere schwartze Schnecken, die kein Gehäuse haben, selbige kan man leichtlich wegnehmen, dann sie setzen sich oben auf die Blätter, und benagen sie.

Anlangend die vielfüssige Würmer (Schweins-Egeln) Ohrwürme, Springer, Knipkenschläger) und andere kleine Würmlein, welche dem Baume schädlich sind, zu fangen, so nimmt man Ochsen-Schaafs- oder Schweinsklauen, welche man an die Ende der Pfähle, oder an die Widen, womit die Spalier- und Contra-Spaliergänge verbunden sind, machet. Solche Jagd wird nun von 2. Personen gar früh mit einem Kessel angestellet. Der eine hebt solche Klauen sacht und geschwind auf, und schlägt sie in den Kessel, da dann diese Thierlein hinein fallen. Der andere zermalmet sie mit einem höltzernen Stämpel, daß sie nicht davon kommen.

Was die Raupen anlangt, kan man solche bey Winters-Tagen leichtlich wegnehmen, indem man die Knöpffe, darinnen sie ligen, von den Baum-Zweigen abnimmt und ins Feuer wirfft, welches euch sonsten schwer zu thun vorkommen würde, wann ihr sie, biß sie außkriechen, daran liesset. So ihr einige derselben ungefehr darauf vergessen habt, also, daß sie sich aufthun, so unterlaßt es nicht, dieselbe, weil sie jung sind, wegzunehmen, in dem sie bey kühler Nacht oder bey feuchtem Wetter alle auf einem Hauffen versammlet sind. Dann bey vollem Sonnenschein oder hellem Tage breiten sie sich über den gantzen

Baum auß. Lasset eure Arbeit stehen und lauffet nach denselben, als nach dem aller nothwendigsten in eurem gantzen Garten, welcher, in dem er erst ein Jahr mit diesem Gifft geplaget wird, solchen Schaden wohl drey Jahre hernach empfinden muß.

Nun ist nichts mehr übrig, als daß ich euch, meinem Versprechen nach die Art des Baumwachses, womit man die Pfropflinge bedeckt, machen lehre.

Nehmt ein halb Pfund neu Wachs, auch so viel Burgundisch schön Bech, und zwo Untzen gemein Terpentin, lasset solches alles in einem neuen glaßirten Topffe zusammen schmelhen, und rühret es offt um. Lasset hernach diese Composition zum wenigsten 12 Stunden lang erkalten, hierauf brechet sie zu Stücken, und haltet sie eine halbe Stunde lang in warmen Wasser, und handtieret es wohl durch, damit ihr solches desto leichter gebrauchen könnt. Ihr könnet auch in diese Composition etwas Leinen eintauchen oder wären, und solche in Form eines Pflasters schneiden, nach dem die Wunden eurer Bäume seyn. Und hiemit könnt ihr viel von diesem Wachs erspahren, weil hierein nicht so viel gehet, als sonsten in die Stücklein kommt. Ihr könnet euch auch dieses Linnens in Bedeckung der Spalten, so zwischen dem Pfropfling ist, aus Sorge des Wasser, bedienen. Die auch die Puppe darein wickeln, ehe sie Heu und Erde darzu thun, werden den Pfropfling vor Wassers Schaden versorgen.

Es sind auch etliche Liebhaber, welche solche Bäume, die nichts anders thun, als blühen, auch Frucht tragend zu machen, derer Stämme in der mitten mit einem Bohrer eines Fingers dick durch und durch bohren, und einen Pfropffen von eichenem Holtze hindurch schlagen, halten sie also dafür, daß solches zu Fruchtbringung diene. Versuchet es, so ihr wolt, die Müh ist gering, und der Baum ausser Gefahr.

# Benahmung der Frantzösisch-Spanisch- und Italiänischen Früchte / Welche um Paris bekannt sind.

## Es ist vor gut erachtet worden solche in ihren Frantzösischen Namen hierzu zu setzen, anderst solt es im Begehren derselben einen Irrthum geben.

PEtit Blantquet.
Hastiveau de plusieurs sortes.
Muscadelle, ou septienguele.
Saint Iean Musqué.

### Im Julio und Augusto.

GRos Amyret.
Petit Amyret.
Amyret Ioannet.
Bonnes deux fois l' An.
Camouzines.
Chere à Dame Musqué.
Chere à Dame vert.
Citrons.
Cocquin Rozat.
Cuisse Madame.
De Maderes.
De spranges jaune.
Deux Testes.
Douces de deux sortes.
Du Vacher Rozatte.
Espargne.
Fin Or à longue quevé.
Fin Or d' Orleans.
Fin Or, gros, rond, & Rozat.
Friquet.
Gloutes de Gap.
Magdelaine.
Musquat à longue queve.
Muscat en Perle.
Grosse Musquéeblanche & jaune.
Grosse Muzette.
Petite Muzette.
Perdreau.
De Perle
Pernant Rozat.
Provenze
Pucelle de Xainctonge
Realles Vertes
Royales Rozattes
Rox d'Este
Rozatte de trois Couleurs
Rozatte Rouge soitée de Vert.

### Im August und September.

AMazones
Amours
Amydon
Armentieres
Baulme

Beu

Beau Pere
Belles & Bonnes
Bergamotte d'Eſté
Cros Blanquet
Bœurée d'Aouſt de longues & de rondes
Bœurée verte
De la Beuvriere
Bezy de Mouvilliers
Bon-Chreſtien d'Eſté Vert
Bon Micet de Coyeux
Brutte Bonne
Cadet
Coillou Rozat Muſqué
Chair de fille
De Cire
Citre
Coulle-Soif, ou Moüille Bouche
Daverat Rozatte
Dorées
Eſchelettes blanches
Eſpice
Foreſt
De Foſſe
Formy Muſqué
Galleuzes
Garbot Rozat
Gaſteau
Giacciole di Roma
Gilette Longue
Graccioli Rouge & Ronde
Graſſes
la louzie
Largonnelle
Ioüars
De Merveille Rouge & Iaune
Milan
Muſcadelle de Piedmont
Muſcat Rond & Rozat
Muſcattes de Nancay
Nouvelet d'Eſté
Oignon d'Eſte
Oignonnet Muſqué
D'Or
Orenge de Xainctonge Rouge, fort groſſe
Orenge Iaune pennachée de Rouge en Tulipes
Orenge novée en Bigerades
Orenge Plat & Vert.
De Palme Iſſe de Canarie
Parfum d'Eſté
paſſe bon de Bourgogne
Pepin
piedmont Blanches & Rouges
Portugal d'Eſte
Putes
Rozatte de Xainctonge de trois ſortes
Rozatte d'Ingrande
Rozatte Ronde, Verte & Rouge melée
Rozatte Rouge de Xainctonge
De Rozes ou Bœuré haſtif
Sanguinolles
Sauvages douces
Soreau
Sucre
Sucrin blanc
Treſoriere
Turquie
Vallée
Villaine d'Anjou
Villaine de la Reatte.

Im

## Im Septembr. und Octobr.

Ancy
Angleterre
Bec d'Oye
Bœurée longue & verte
Cailloüat de Champagne
De Calville Muſqué
Canelle
Clairville longue
Certeau d'Eſté
Crapault
Doyenné, ou Bœuré blanc
Eſpine Roze
Fontarabie
Galoré
Girofle
De Girofle rond
Grain
Guamont Rozatte
Haute-Saveur
Iargonnelle d'Automne
Kerville Rozatte
Gros Lichefrion
Petit Lichefrion
Lombardie, ou Cappon
De Meillera ye
Aux Mouſches ou Bœuré tendre
De Monſieur
Mont Dieu
Petit Moüille bouche
Muſquée
De la Moutiere de Daulphiné
Oignon de Xainctonge
Poictiers
Rebets
Roland
Gros Rouſſelet de Rhenne
Petit Rouſſelet
Rozattes longues ſemées de rouge
Deux ſortes de Rozattes vertes
De Sainct Michel
De Sainct Sanſon, ou de Foſſe
Sans nom de Champagne
Saulſinottes
Septembre Rozattes Supremes
De Trois Gouſts
Trouvées
De Vendanges
Yſambert
Yvelin.

## Im Octobr. und Novembr.

Amadotte
D'Argent
Cornemuſe
Glace
Groſſe Queué
Laide bonne
De Madame
Marion d'Amiens
Meſſire jean vert
Meſſire Jeangris
De Milord
Petit Mouillebouche de Automne
De peſches
Pucelle de Flandre
Double Pucelle
Robine
Roy du Saulcay
Roy Muſqué tout jaune
Safran Automnal
De Seigneur
De Soleil
Tant-bonnes
De Vigne
Virgoulette, ou Virgouleuſe.

## Im Novembr. und Decembr.

ALeaume
Bergamotte Muſque long.
Bergamotte rond
Bezy-d'Hery
Carisi
Cartelle double
Chat bruslé
De la Charité
Eſlo uppes
Fuzée
Girogille, ou Teton de Venus
De Noſtre-Dame
Orenge d'Automne
Pucelle d'Hyver
Roy Automnal
Sans Pair
Sucrin blanc
Sucrin noir.

## Im Dec. und Januar.

ANonimes
Bergamotte de Gaſcogne
Bon Chreſtien Muſqué
Bonnefoy
Cadillac
Certeau Madame
De Livre
Eſcarlatte
Figue
Franc Real
Gros Meſnil
Martin ſec.
Meſſire Iean d'Hyver
Milan blanc
Oygnonnet à courte queué
D'Orient
Plomb
Roy Roux
Saffran Rozat
S. Denys Rozat
Santé
De Saulciſſon, ſamblable à un Cervelas
Torturé de deux ſortes
Trompe Coquin, ou Brute bonne
Voye aux Preſtres.

## Im Januar. und Februar.

ALencon.
D'Ambrette
D'Amours
Bezy de Privillier
Bezy de Quaſſoy
Bœurrée d'Hyver de Xainctonge
Bœurrée des Yvereaux
Bouvart
Caillotet Muſqué
Cailloüat de Varennes
Caillou rozat d'Hyver
Carcaſſonne
Carmelite
Gros Certeau
Petit Certeau croche
Chaſteau Gontier.
De Condon
Petit Dagobert
Dagobert de Mioslan
Dame Houdotte, Poire de graine
Eſchellertes rouges
Fin Or d'Hyver
Florentine Rozatte
Fremont, ou de S. Francois
Fuzée d'Hyver
Garay d'Auxois
Gourmandine

Hungrie

Hongrie tresgrosse
Legat d' Hyver
Limon doux, Longue Verre de Berny
Micet
Moûille bouche d' Hyver
Muscat à queue de Chair
Muscat de Mazeray
Muzette d' Hyver
Nanterte
Oignon de S. Iean d' Angely
Orenge d' Hyver
Perigord Rozarti
Petit Oing
Plotot
Portail
De Prince, ou Bourbon
De Prunay prés Sillery
Rabu blanc
Ratot gros & petit
Rozatte de Xainctonge
Rozatte de la Mazuere
Suisses à bandes rouges, vertes & jaunes
Verdureau
Villaine d' Hyver.

## Im Februario und andern folgenden Monathen biß an die neue Früchte.

BEzy
Bon Chrestien tardif
Gros Chrestien
Calo Rozat
Chesne Gallon de plusieurs sortes
Double-Fleur
Gastelier
Gros Kairville
Liquet
Longue vie
Longue vertes
Musc
Parmein
Pucelle d' Hyver
Rille
Saffran d' Hyver
Sans pair
de Thoul
Gros Trouvé.
Petit Trouvé.

## Frühzeitige Aepffel.

DAnqueulles
Calvil blanc
Calvil clair
Calvil rouge
Camoises blanches
Cârmagnolles
Chastaigrer tendre
Cliquet
Petit Courpendu rouge
Gros Cousinot
Cousinottes longues
Gousinottes rondes
D' Enfer, ou Noires
Escarlatte
Espice
Fleur de May
Framboisées
Giradottes
Glacées
Gros œil
De Jacob
Lugelles
Magdelaine
Mignonne
De Neige
Nostre Dame
Oblongues Lissées

Orgeron
Paſſe pommes de pluſieurs eſpeces
Pommaſſes
Rambourg blanc
Rambourg rouge
Reinette haſtive
Royales
Rozée
Groſſe rouge de Septembre
Rouges tendres
S. Jean de deux ſortes
Pommes à Trochets
De Vignancourt.
Violettes de Mars.

## Daurende Aepffel.

GRos Apis
Petit Apis
Apioles
Apium
Babichet
Gros blanc
Blanches Glacées
Petit Bon
De Bretagne blanc
De Bretagne rouge
De Cardinal
Camuelas
Chaſtaigner d' Hyver
Citron
Coqueret de pluſieurs ſortes
Courpendu dur
Courpendu Rouge. Courpendu Roux
Dieu
Doüerte
Drap d' Orde Bretagne
Eſtrangeres
Fenoüillet Blanc
Fenouillet Roux
De Fer
Groſſe femme
Haute bonté
Hurluva, layet
De Iudée
De Malingres
Mattranges
Paſſe Pommes d' Hyver
Pigëonnet
Poires Pommes
Raeslées
Reinette d' Auvergne
Reinette de Maſcon
Reinette griſe
Reinette platte
Roibillard.
Ronzaeu d' Hyver
De Rozes
Pommes ſans ſens fleurir
Santé
De Seigneur
Vermillon

## Frühzeittge und ſpäte Pflaumen.

Abricotes
Abricotines
Ambre
Gros Appetit
Beſſonne
Blanche de Touſſaints
Bloſſes
Bonnes à Noel
Brignolles de Provence
Brignolles Citronnés
Cerizettes blanches
Cerizettes rouges

Cirron rondes
Citron poin tnes
Cœur de Pigeon
De Cypre
D' Amandes
Gros Damasblanc
Gros Damas double
Damas gris tardif
Damas noir haſtif
Damas noir Muſqué
Damas Viollet
Dattes Blanches
Dattes rouges
Groſſe Dattille
Dattilles
Diapréc blanche & noire.
D' Eſcarcelle
A fleur Doubel
Haute bonte
Groſſe Impetiale
Imperiale ronde
De loinville
Iorafes
Isleverr
Maximiliane
De Merveille
Mirabellet
Mirabolans
Miroir
Moyen d' œuf
Moyen de Bourgogne
De Monſieur
Montmiret
Muſquée
Paſſe veloux de Valencay
Perdrigon blanc
Perdrigon noir
Perdrigon rouge
Perdrigon tardif
Perdrigon vert
Tres gros Perdrigon violet
Poinctron
Raiſinettes ou prunes â grappes
De la Reine Claude
Roche Corbon
Rognon de Cocq
De Rome
Rondes tardives
Roy de Breſſe
Saint Antonin
Sainte Catherine
Saint-Cir
Saint Iulien blanc
Sainr Iuhennoir
Groſſes Saluces de deux ſortes
Sans noyau
Simiennes
Trudennes notrês
Trudennes rouges
Des Vaccations
Des Vendanges noirês. Verdacea.

## Pferſichen.

GRoſſes Alberges
Petites Alberges
Alberges de provence
Aubieons
Peſches-Amandes
pavies d' Ambre
Angelicques
Avant Peſches blanches
Avant-Peſches jaunes
Gros Brignons de Bearn
Brignou Muſquez
Peſches Cerizes

Pefches de Corbeil
Dure d' Hyver
A fleur double
De Gaillon tres belles
Pavies de Magdalaine
Pefches de Magdelaine
Pavies jaunes
Mircotons blans
Mircotons jaunes
Mircotons de Iarnac
Pefches-Noix
Parcouppes
Ce Pau
Pefches Prunes
Pavies Raves
Pefches Raves
perſiques
Perſilles
Roſſanes
Scandalis blanc
Scandalis noir
Toute janue
Defroye
De Vigne Fromen-té.
Violettes.

## Kirſchen, Weyxel und dergleichen.

Blgarreaux
Cerizes banches
Cerizier à fleur duble
Cœurs
Griottes
Guindoux
Guines blanches
Guines noires
Merizier â fleur double
De Montmorencya courte queue
Precoces
A Trochets
De Touſſaunets

## Feigen.

Blanches
Bourjaſſottes
Bourno Saintes. Fleur
Gourravau de Languedoc
De Marſeilles
Naines blanches
Naines violettes
Violettes.

## Pomerantzen.

Blgarades
De la Chyne
D' Eſpagne
De Gennes
De Provence.

## Citronen.

Limonchali
Limoni Cebri
Limoni Dorſi
Limoni di Gavita
Limons doux
Pommes d' Adam.
Poncilles
Spada fora à fueilles deLaurier.

## Andere ungemeine Bäume.

Arbouzier.
Azarolier.
Carroubier.
Cornoullier.
Injubier.
Miracolansd' Afrique
Neffles ſans noyau.
piſtarchier.
Vinottier ſans pepin.

**Dieſer Künſtler iſt wie der vorhergegangene aus dem Frantzöſiſchen Manuſcript ins Teutſche überſetzet worden.**

# IX.

## Der Durch Kunst schöne Flüß zubereitend- auch allerhand Edelgestein *imitirende* Künstler.

# Eine gar geheime Zubereitung zu allerhand Flüssen.

*R. Sal. Tartari* 8. Loth *solvire* es im Wasser, mit solchem feuchte 2. ℔. Buchen Aschen an, daß sie wie Capell-Asche werde, formire Kugeln daraus, wie Aepffel, lasse sie trocknen, und thue sie in einem Hafen mit einer Stürtze, setze solchen bey einem Hafner zum Brennen ein, so werden die Kugeln etwas schmeltzen und an einander backen: diese stösset man klein, und macht eine Lauge daraus, die Lauge *coagulire* zum Saltz *Spiritu*, in dieser Lauge lösche die Crystallen so offt und viel ab, biß du sie zwischen den Fingern zerreiben kanst, darnach nimm des Saltzes, so im Kolben verblieben, und reinige es so offt mit *solviren*, *coaguliren*, und *calciniren*, biß keine *feces* mehr im *solviren* von ihm gehen, und ohne Abgang im *calciniren* befunden werde. Ingleichen muß man auch *Sal Tartari*, aus weissen Weinstein gemacht, so offt durch *solviren*, *coaguliren* und *calciniren* biß es keine *Feces* mehr von sich gibt, auch im Feuer nicht raucht, dieses *Salis Tartari* nimm 2. Theil, und des vorigen *præparirten* Saltzes 1. Theil, lasse es miteinander fliessen, so hast du ein *Materie*, die alle Farben in der Welt an sich nimmt, und den Orientalischen Steinen gleich siehet.

# Einen Rubin / dem Orientalischen fast gleich zu machen.

*R. Animæ Solis, Animæ Martis extractæ, Crystalli reverberati, fluat cum Parva parte Salis armoniaci fixi.*

Topas-

## Smaragd-Fluß zu machen.

R. *Minii* ℥iiij. *Cryſtalli præparati* ℥j. Grünſpan ℥ij. ſchmeltze es untereinander.

## Saphier Fluß zu machen.

R. *Salis Alcali* ℥ß. *Cryſtalli præpar.* ℥iiij. *Zachoræ præpar.* ℥ß. miſche dieſes alles untereinander, und ſchmeltze es im Wind-Ofen, ſo haſt du ſchöne Saphier.

## Topas-Fluß zu machen.

R. *Ceruſſæ* ℥iij. *Cryſtal. præparat.* ℥ß. verlutire den Tiegel, und ſchmeltze es.

## Smaragds-Præparation.

R. *Animæ Lunæ, Animæ Solis, Cryſtal. reverberati, adde parum Salmiaci fixi per Calcem vivam, fluet enim in Cucurbita in arena.*

## Hyacinthen-Fluß zu machen.

R. *Ceruſſæ & Cryſtal. præparat. an.* ℥j. ſchmeltze es.

## Blau-Saphier.

R. 1. Loth Saffran-Farb, 4. L. Venediſches Glaß, 4. Loth Weinſtein- und Salpeter-Fluß, laſſe es 4. Stunden flieſſen, ſo bekommſt du ein dunckel-blaues Glaß, deſſen nimm 8. Theil, Mennig 2. Theile, und laſſe es mit einander 2. Stunden flieſſen, ſo wird es ſchön durchſichtig.

## Rothen Glaß-Fluß zu machen.

R. Mennig 8. L. Venediſches Glaß oder *præpar.* Kießling, *calcinirten* Braunſtein 1. L. 4. L. Fluß von reinen Weinſtein, laſſe

es

es 6. Stunden mit einander *solviren*, so wird daraus ein braun-roth Glaß.

## Roth Glaß zu machen.

R. *Æs ustum* und zart *pulveris.* Glaß, *an.* und lasse es 3. Stunden lang miteinander fliessen.

## Roth verglasuren.

R. *pulveris.* Kießling 4. L. Bley-Asche 3. L. wohlgesiebten Hammerschlag ½. L. mische es untereinander, und schmeltze es.

## Weiß verglasuren.

*Calcinire* 1. ℔. Zinn und 3. ℔. Bley miteinander: Nimm alsdenn 3. ℔. *calcinirten* Kießling, *s. s.* wie auch 4. ℔. Zinn- und Bley-Aschen, Saltz 1. ℔. lasse es zusammen fliessen, und aus dem Fluß ins Wasser giessen, hernach gestossen und gerieben.

## Weiß Glaß.

R. 4. ℔. *præparirten* Kießling 6. ℔. Bley, 2. ℔. Saltz 1. ℔. Zinn, ¼. ℔. Alaun, setze es zusammen in einen Hafner-Ofen, hernach stosse und mahle es klein, schütte es auf ein Geschirr, und mahle darauf, was du wilt, blau, gelb, grün, grau, ꝛc.

## Schön blau.

R. 3. Theil Saffer-Farb, 1. Theil blaue Glaß-Schmalten, 3. Theil *Calc. Tartari* zu kochen, hernach naß und zart gerieben.

## Ein überaus schöne blaue Farbe oder Lasur aus dem Kupffer zu machen, ist fast wie Ultramarin, und sehr profitabel.

R. 1. ℔. Weyd-Blumen, oder 2. ℔. Indig, 1. ℔. lebendigen Kalck, ½. ℔. Bleyweiß, 6. L. *Salmiac*, ½. ℔. pur Kupffer Feilich,

lich, vermische alles wohl zusammen und untereinander, in einem Hafen mit gutem und sehr starcken Eßig, vergrabe alsdenn den Hafen unter die Erden wohl verdeckt an einem feuchten Ort, und lasse ihn 4. Wochen stehen, dann nimm die Farbe oben am Hafen auswendig herab, und lasse sie trocknen, so hast du eine edle Lasur.

Von denen durch und durch weissen Kiesel-Steinen kan man durch Kunst denen guten Edelgesteinen fast gleich scheinende Rubinen, Smaragde, Amethisten, Saphir ꝛc. machen. Sie müssen, wenn man sie glühet und im kalten Wasser ablöschet, keine Adern von anderer *coleur* haben, sondern vollkommen weiß fallen: Von diesen *calcinirt*-abgelöscht-und *subtillime pulverisirten* Kiesel-Steinen nimmt man einen Theil, *Salis Tartari* vom gleichem Gewicht, und von der Farbe, womit man sie *tingiren* will, so viel, als nöthig zu seyn erachtet wird, schmeltzet sie so lange zusammen, biß das *Sal Tartari* darvon *evacuiret*, und der gefärbte Kiesel-Stein zu einem flüssigen Glaß worden, welches man erkennen kan, wenn man mit einem eisernen Draht etwas davon heraus nimmt.

## Auf andere Art.

Nimm schönen durchscheinenden Berg-Crystall, welcher von allem Anhang aufs säuberste gereinigt seyn muß, thue ihn in einen Tiegel, doch wohl verwahrt, stelle ihn in glühende Kohlen, und lasse ihn starck glühen, nimm ihn alsdenn geschwind heraus, und wirff ihn in ein Gefäß, worinnen folgende Lauge seye: Nimm *Salis Tartari* von allerreinesten 2. Untzen, löse es in Brunnen-Wasser auf, daß Wasser aber *includire* mit Aschen von Buch-Bäumen-Holtz, 1. ℔. daß es gleich einer Sand-Capellen werde, daraus mache Kugeln wie Aepffel groß, trockne und brenne sie im Töpffer-Ofen, und zwar in einem Topff wohl verwahret. Alsdenn mache diese Kugeln zu Pulver, und eine Laug daraus, dieses *coagulire* zu Saltz, und aus dem Saltz

mache wieder eine Lauge. In dieser Laugen lösche nun den geglüheten Crystall ab. Dieses Glühen und Ablöschen *continuiret* man so lange, biß man den Crystallen mit den Fingern zerreiben kan; alsdenn reibet man solchen Crystall auf einem Reibstein, zu dem zartesten Staub-Meel, massen hierinnen das einige innerste Kunst-Stück bestehet, denn wenn es nicht auf daß zarteste gerieben, so kan man auch nichts reines daraus bereiten. *NB.* Hüte dich ja, daß du es nicht in Eysernen oder meßingen Mörsel reibest, sonsten erlangest du nichts, als einen Smaragd. Nimm auch nicht mehr als einen halben Löffel voll des Pulvers, auf einmahl zu reiben, wiedrigenfalls wird es sich nicht recht reiben lassen. Dieses ist die fürnehmste Arbeit. Diese Arbeit nun muß bey schönem hellen Wetter verrichtet werden, so gerathen die Steine am allerbesten.

## Smaragd.

Nimm des obig-bereiteten Crystalls, 4. Untzen *subtil. pulveris.* und der besten Menning 8. Untzen, thue darzu deß allerbesten auf das allerzarteste geriebenen Grünspan, 80. Gran, mit Eßig bereiteten *Croci Martis* 16. Gran. Vermische dieses alles wohl und recht lange untereinander, thue es zusammen in einem reinen Tiegel, daß nur in solchem ein Finger hoch *Spatium* verbleibe, dann *lutire* den Tiegel recht wohl zu, und setze ihn in einen Wind-Ofen, lasse es bey die 7. Stunden wohl fliessen, (in einem Glaß offen, ists noch besser:) Lasse hernach den Tiegel von selbst erkalten, und brich ihn auf. Bey dergleichen Arbeit muß man allezeit das schönste Wetter erwählen, und muß das Feuer recht starck seyn, damit die *Massa* recht und wohl fliesse.

## Eine noch schönere Farbe.

Nimm des zart *pulverisirten* Crystalls 2. Untzen, der besten Menning 13. Untzen, mische beydes recht wohl, thue darzu des schönsten Grünspans 75. Gran, reinen *Croci Martis* 35. mische

und verfahre darmit wie mit dem vorigen. Diese *Massa* muß aber desto besser fliessen, und geschmoltzen werden, als die vorige, damit die Unreinigkeit des Bleyes desto besser vergehe.

## Ein anders.

Nimm erwehnten Crystall 2. Unzen, der feinsten Menning 7. Untz, mische alles wol, und füge ferner bey von dem schönsten Grünspan, 90. Gr. *Croci Martis* mit Essig bereitet, ℈ß. mische und verfahre damit wie mit obigen, es wird noch schöner. Mit diesen *Mixturen* allein füllet man die Tiegeln nur halb voll, verlutiret sie mit ihren Deckeln wohl, setzt sie bey die 7. Stunden lang in ein gelindes Feuer, alsdenn stärcket man das Feuer gewaltig, damit alles auf das beste fliessen möge. Dann lässet man es alles von selbst erkalten, und zerbricht den Tiegel. Den Bley-Schaum, der sich oben aufgesetzet, thut man hinweg, so siehet man den Smaragd, den kan man zerschlagen, und schneiden oder schleiffen lassen.

## Orientalischer Topas.

Nimm des obbereiteten Crystalls 2. Untzen, der feinsten Menning 7. Untzen, mische es wohl untereinander, thue es in einen Tiegel, und verfahre wie zuvor.

## Chrisolit.

Nimm des bereiteten Crystalls 2. Untzen, Menning 7. Untzen, mische es wohl zusammen, thue darzu des reinesten mit Essig gemachten *Croci Martis*, 12. Gran, vermische es, thue es in einen Tiegel, verfahre damit wie oben.

## Eine Himmel-blaue Farbe zu geben.

Nimm des bereiteten Crystalls 2. Untzen, Menning 5. Untzen, mische es wohl zusammen, thue darzu *præparirte* Saffer-Farbe 21. Gran, mische und verfahre damit, wie oben.

## Auf andere Art.

Nimm des bereiteten Crystalls 2. Untzen, der feinesten Menning 4½. Untz, mische es wohl untereinander, thue darzu schöne blaue Mahler-Schmalten 26. Gran, verfahre ferner damit wie oben.

## Orientalischer Saphir.

Vom obigem Crystall 2. Untzen, ordinaire Menning 6. Untzen, vermische und füge ferner bey *præparirte* Saffer-Farbe 2. *Scrupel, præparirten* Braunstein 6. Gran, vermisch und *procedire* wie oben.

## Auf andere Art.

Vom obigen Crystall 2. Untz, der feinsten Menning, 5. Untzen, mische und thue darzu *præparirten* Saffran 42. Gran, *præparirten* Braunstein 8. Gran, verfahre ferner damit wie oben.

## Orientalischer Granat.

Vom obigen Crystall 2. Untz, der feinesten Menning 6. Untz, *præparirten* Braunstein 16. Gran, *præparirter* Saffer-Farbe 2. Gran, verfahre damit wie oben.

## Einen vollen Granaten zu machen.

Vom obigen Crystall 2. Untz, der feinsten Menning 5½. Unz, *præpar.* Braunstein 15. Gran, *præpar.* Saffer-Farbe 4. Gran, verfahre damit wie oben.

## Auf andere Art.

Vom obigen Crystallen 2. Untz, der feinsten Menning 5. Untz, bereiteten Braunsteins 35. Gran *præparirt.* Saffer-Farbe 3. Gran, vermische es alles wohl untereinander, und verfahre damit wie oben.

*NB.*

*NB.* Damit man nun alle die Steine schön und sauber mache, daß sie den Orientalischen auch an der Farbe offt vorgehen, ist hierzu das vornehmste, daß alle *Materien* auf das zarteste gerieben, und wohl untereinander gemischt werden, sonsten gibts Blätterlein, und wird nichts sonderliches daraus. Die Farben kan man hoch und niedrig machen, wie es einem gefällt. Die Farben zu kleinen Sachen, als Ringen und dergleichen, müssen viel dicker und dunckler von Farbe seyn, als diejenigen, so zu grossen Sachen gebraucht werden sollen: und beruhet das gantze Wesen auf dem Nachsinnen des Laboranten, welches nicht wohl kan beschrieben werden. Auch muß man wohl *observiren*, daß man die Tiegel oder Häflein nicht eher aufbreche, biß die *Massa* darinnen wohl erkaltet ist.

*NB.* Die glatten Feuer-Steine geben die härteste *Massam*.

## Isaacs Hollandi noch wenigen bekannte Art, damit er den Orientalischen gleich getretten.

Nimm der besten Menning, als welche vom Saltz oder Zucker vieles bey sich hat, weil sie auch mehr des Feuers Hitze ausgestanden: Aus dieser Menning ziehe mit Eßig das Saltz oder Zucker. Der Eßig ziehet zum ersten mahl gleich das Saltz aus, darum ist unnöthig, daß man hernach mehr Eßig aufgiesse, sondern weil die Menning ein nicht sonderlich theures Zeug ist, so nimmt man viel lieber zu einer jeden *Extraction* frische Menning: denn wie gesagt, was die Menning vor Saltz bey sich hat, das ziehet der Essig zum ersten mahl aus. Nimm dieses Saltzes vom Bley 9. Unzen, thue es in einem gläsernen Kolm, setze ihn in den Sand, *calcinire* es 24. Stunden lang, doch so, daß es nicht fliesse, und das Bley-Saltz roth wie ein Zinnober werde, woferne du recht gearbeitet hast: wenn aber die Röthe nicht erscheinet, so *calcinire* es noch 24. Stunden, im heissen Sand, aus diesem biß zur Röthe *calcinirten* Saltz ziehe wieder das Saltz mit Eßig aus. Dieses zuletzt *extrahirte* Saltz löse öffters mit

*destillirten* Wasser auf, daß es gantz rein und klar werde; wenn es nun recht hell und weiß, so *calcinire* es abermahl wohl, doch bey mässigem Feuer, daß es wieder roth werde, wie der schönste Zinnober; also hast du das *Minium* auf das beste bereitet, und hast den herrlichsten Bley-Schwefel. Mit diesem verfahre, wie mit den andern geringen Menning, so wirst du weit schönere Steine, die den Orientalischen gleich sind, erhalten.

## Diesen Proceß noch kürtzer gegeben.

Nimm dünn, geschlagene Bley-Blechlein, oder noch besser, das alte Fenster-Bley-, *solvire* es im Scheid-Wasser, welches starck seyn muß, so erlangt das *resolvirte* Bley bald auf dem Grunde des Glases sein Saltz, ohngefehr in einer halben Stunde, und zwar in ziemlicher Menge, man muß es aber in heisse Aschen oder Sand setzen; hat also dieser Proceß wenig Mühe und Kosten. Was aber dieses Saltz im Glaß vermöge, ist nicht auszusprechen. In der *Chirurgie* hat dieses Saltz von andern oder dem gemeinen Bley-Saltz weit weit den Verzug. *NB.* Die Steine von diesem Saltz bereitet, haben keine solche Mackel oder gelbe Haut, wie diejenigen, so *ex minio* gemacht; werden auch durch den Odem nicht unsauber wie die andern. Man muß aber dieses Saltz in eben der *Dosi* und Gewicht nehmen, als wie man das *Minium* genommen.

Es gibt wunderschöne Steine.

## Saphir.

Nimm 1. Loth Kießling, lasse das fliessen, 3. Loth gute Glett, $\frac{1}{2}$. Gran Saffran, es muß gar wenig Feuer haben, dann gibt man ihm zu heiß Feuer, so wird es ein Hyracinth.

## Türckis.

Nimm 1. Loth *calcinirten* Crystall, 1. Loth Bleyweiß, und thue darzu gar ein wenig des vorbereiteten Saphirs.

Die

## Hyacinth oder Topas.

Nimm 1. Loth Crystallen, 3. Loth Bleyweiß, reibe es wohl durcheinander auf einmahl, thue das in einen neuen Tiegel, und mache wie vor.

## Smaragd.

Nimm 1. Loth Crystallen, 4. Loth gute Menning, 1. Loth Kupfferschlag, reibe alles wohl untereinander, und thue ihn wie den andern mit dem Feuer, so wirds ein Smaragd.

## Chrysolith.

Nimm 4. Loth Menning, 1. Loth *calcinirten* Crystall, und 16. Theil gelben reinen Schlief, thue wie mit dem andern, so bekommst du einen schönen Chrysolith.

## Schöner Smaragd.

Nimm 10. L. guter Mennig, 1. L. des vorbereiteten Steins, welchen du wilst, 1. L. gute Glett, reibe es wohl untereinander, als ein Meel, thue es in einen Tiegel, vermache solchen, gib ihm von oben herab Feuer, und warte sein wohl.

## Noch ein anders.

Nimm 1. L. Crystallen, 4. L. gute Mennig, 1. L. Kupferschlag, reibe es untereinander, und thue ihm wie den andern.

## Eine schöne Gattung von Saphir.

Nimm 6. L. Mennig, 2. L. Crystall 1½. L. Saffran-Farb, reibe alles wohl untereinander, denn lasse es wie oben fliessen.

## Noch ein anders.

Nimm *präparirter* Crystallen, 4. L. schöner Mennig 10. L. *präparirten* Saffran 1. Quintl. verfahre wie oben.

Eine

## Eine schöne Gattung von Topass.

Nimm 1. ℔. Glaß, 6. L. Mennig, 1. L. schönen *Crocum Martis*.

## Schöne Rubinen.

Nimm *Antimonii* 6. Theil, *Auripigment* 4. Theil, *Arsenicum* 3. Theil, Schwefel eben so viel, *Tutiæ* 2. Theil, zerreibe ein jedes besonders, und schlage es durch ein zartes Sieb; thue es in einen Topff, und hänge entweder Stücklein Crystallen an einen Drath hinein, oder stecke solche unter das Pulver, setze nachmahl alles zum Feuer, und lasse es 4. oder 5. Stunden glühen, aber ohne Gebrauch des Blaaß-Balges, daß sie nicht zerspringen noch zerschmeltzen; zu einem Zeichen, daß sie die Farbe wohl angenommen, kan man Stücklein heraus nehmen, und sehen, ob sie schön hell an der Farbe sind. Haben sie solche nicht, so setzet man sie wieder in das Feuer, und nimmt in einer guten Weile solche abermahl heraus, doch muß man wohl Achtung geben, wenn man sie aus dem Feuer nimmt, daß sie nicht gleich kalt werden, sonsten werden sie brüchig und zerspringen. Will man sie Jachzinthen-Farb haben, so thut man sie eher vom Feuer; sollen sie aber hoch Purpur-roth werden, so lässet man sie länger im Feuer stehen.

## Den Berg-Chrystall auf eine sonderbahre Art zu färben.

Wenn man auf *Rubin*, *Opal Achat*, *Jaspis*, *Chrysolith* - oder *Topasen*-Art färben will, nimmt man des güldenen *Auripigments*, *Arsenici Crystallini*, *an.* 2. Untzen, *Antimonii crudi*, *Salis Armoniaci an.* 1. Untz, diese *Species pulverisire* auf das beste, und vermische sie wohl untereinander, thue solche in einen weiten Tiegel, und lege erstlich darauf kleine Stücklein von Crystallen, und immer wieder grössere, biß der Tiegel voll wird, *lutire* alsdenn

denn einen andern Tiegel darauf, mache in dem obern Tiegel ein Löchlein einer Erbsen groß, damit der Rauch *recta* oben heraus ziehen könne: Denn der Rauch der über sich gehet, *tingiret* besser, als der von den Seiten gehet. Wenn nun das *Lutum* trucken, so setze den Tiegel in die Kohlen, daß er fast biß oben aus darmit umgeben und bedecket seye, lasse alsdenn die Kohlen allgemach angehen, und lasse es so lange stehen, biß die Kohlen alle verbrannt sind: Es müssen aber grosse Kohlen seyn; man muß sich auch für dem Dampff hüten, weil er ziemlich starck giftig ist, dann lasse alles *per se* erkalten, sonsten wenn die Lufft darzu kommt, so zerspringen sie. Das *Auripigment* muß fein striemig und gulden seyn, denn darinnen bestehet die beste Krafft und Kunst. Im Anfang muß das Feuer gelind seyn. Alles muß von sich selbsten erkalten. Wenn nun dieses alles wohl in acht genommen, und es schon zum ersten mahl nicht von statten gehet, so versuche es noch einmahl, so wird durch öffteres Versuchen alles zu einem gewünschten Ende kommen.

## Einem Türckis seine verlohrne Farbe wieder zu geben.

Reibe den Stein mit *Ultramarin*, welches einen Tag im Scheid-Wasser geweicht, wenn es wieder wohl getrocknet, so *pulverisire* es *subtilissimè*, und reibe darmit den Stein. Hernach weiche denselben erstlich im Scheid-Wasser, aus Kupffer und Vitriol gemacht, hernach in Wein-Eßig, und endlich in Wasser, in welchem jedem man den Stein eine Zeitlang liegen lässet.

## Ein unschätzbarer Proceß, wie man mit der geheimen Tinctur die rohen Edel-Gesteine probiren soll.

℞. V. *rectific.* 8. L. gieß solche in ein niedriges Kolben-Glaß,

auf schön weiß *calcinirten* Wetustein 2. L. Zeuch den V in Asche *per alembicum* ab, erstlich gelinde, hernach immer von *grad* zu *grad* etwas stärcker Nimm die rohen Edel-Gesteine, welche du probiren wilt, lege sie in ein Kolben-Glas, geuß des gemachten V darauf, daß er ziemlich darüber gehe: Nimm sie dann ins Glaß, laß sie in einer Stube an einem warmen Ort 4. Stunden darinnen, nimm sie darnach heraus, und nimm des geheimen *Sulphuris Salis* 2. mahl so schwer, thue diesen in ein sauberes Tiegelein, und in die mitte des Schwefels den Edel Gestein, den du probiren wilst, decke den Tiegel woht zu, lasse ihn mit Verstand des *Vulcani* auf 2. Stunden erglühen: wenn er nicht gerecht ist, so springt er alsbald in diesen 2 Stunden entzwey: Wenn er aber just ist, so bleibt er gantz. Alsdann lasse ihn noch weiter auf 12. oder 20. Stunden darinnen, so wirst du die Krafft des geheimen *Sulphuris* mit Verwunderung sehen, wie unvergleichlich dieser Edel-Gestein werde. Weil nun des Werckzeugs zu unsern geheimen *tinctur*ischen *Sulphur* allenthalben genugsam zu bekommen ist, so folgt ein Proceß, wie man solchem Werckzeug mit einem Mercurial-Wasser zertrennen soll in ein *spirituali*sches Wesen, damit er zu den Edelgesteinen *qualificirt* seye.

## Mercurial-Wasser.

Du solst erstlich nach Chymisch- und Phylosophischen Gebrauch ein Mercurialisch Wasser machen, das solle in seine 4. Elementa gebracht, und gantz zerstöret werden, also und dergestalten, daß der Mercurius keine Residentz setzet, und solcher gestalt *rectificiret* wird, daß es für ein lauter feurtges Wasser erkannt werde, so ist es trefflich zu *resolviren*. Nimm demnach 6. Loth oder mehr des besten und feinesten Goldes, schlage solches dünne, und mache es in einen Tiegel nach Gelegenheit des Goldes mit klein geriebenen Zinnober an, lasse es auf 1. Stunde *calcinir*en, so ist das Gold bereitet, dasselbige reibe auf

die

die 3. Stunden gantz klein, thue es in ein Kolben-Glaß, geuß das Mercurial-Wasser darauf, daß es ziemlich darüber gehe, treibe und zeuch es mit starckem Sud im *Paln. Mar.* also wird das Gold sammt dem Mercurial-Wasser hinüber steigen zu einem geistlichen Wesen; lasse ihn 4 Tage ruhen, so wird sich das Gold zu Boden setzen, solches nimm, und süsse es aus, laß es *præcipitiren* zu einem fixen Pulver, so hast du das *aurum diaphoreticum*: Wisse aber, daß sich das Gold nicht also meistern lasse, wie ein anders Metall. Wenn das Mercurial-Wasser nicht feurig genug gemacht ist, so steigt das Gold nicht über den Helm. Dieser alte *Saturnus* ist aller Edelgesteine feind.

## Mercurial-Wasser / welches das Gold in primam Materiam bringet zu den Edelgesteinen.

R. *calcinirten* Alaun und Salpeter *an.* 8. Loth, gemein gedörret Saltz, 4. Loth, reibe alles zusammen, *subtillimé* zu einem Pulver. Darnach nimm 1. oder 1½. ℔. wohl *sublimirten Mercurii sublimati*, der mit *Vitriol* und gemeinen Saltz *sublimiret* seye, und des obern Pulvers von Salpeter, Alaun und Saltz, auf 1½. ℔. thue sie beyde in ein irrdenes *Sublimatorium* wohl verluttet, zuvor alles zart und klein gerieben, das alles soll ein verständiger Laborant auf *sublimiren*, biß daß er empfindet, daß der Mercurius *Sublimatus* aller aufgestiegen seye, denselben sauber abkehren, und ihm zum andernmahl frisches Pulver, vom Salpeter, Alaun und Saltz gleich schwer auf *sublimiren*. Der Laborant soll sich bey dieser Arbeit wohl fürsehen, denn es ist höchst gifftig, auch sich fleißig *præserviren*, frühe nüchtern mit frischer ungesaltzner Butter, einen guten Klumpen, oder ½ Vierling, nach dieser Genieſſung solle er einen sehr bittern Wermuth-Wein darauf trincken, so ist er sicher vor dem Gifft. Diesen *Sublimat* nun klein gerieben, thue in ein Kolben-Glaß, darauf geuß deß folgenden V. setze ihn ins *B. M.* zeuchs fein wieder ab, biß zur Oeligkeit, oder auf halb,

geuß des V. wieder darau, und zeuch ihn davon auf halb, das thue zum dritten mahl: treibe es zum 4ten mahl starck, so steiget der *Sublimat* mit dem V. herüber, wo nicht, so must du solchen *Mercurium Sublimatum* mit frischen V. *putrificiren*. Der V. solle allewegen 2. quer Finger hoch darüber gehen. Wann nun der *Mercurius Sublimatus* sampt dem V. herüber gestiegen in ein Vorleg-Glaß, so nimm die gantze Materie in dem *Recipienten*, *destillire* dieselbe zum andernmahl, *per se* herüber, darnach *rectificire* den *Mercurium Sublimatum* in dem *B. M.* so lang auf und ab, biß er nicht mehr *resideret*, so hast du solchen in die 4. Elementa gebracht, und ist das rechte Mercurial-Wasser bereitet, welches sehr schnell und flüchtig, brennt wie höllisch Feuer, so zu reden, und muß ungemein wohl verwahret werden. *Observa benè.* Nimm den Mercurium, der *per se*, sampt dem V. zum andern mahl ist herüber gestiegen, in ein Kolben-Glaß, darauf thue ein 5. fach Venedisches Papier, setze den Helm oben darauf, *destillire* es in Aschen gar gelinde, so steiget der V. durch das Papier; darnach *rectificire* den Mercurium in *B. M.* so lange auf und ab, *per se* alleine, biß er nicht mehr *resideret*, so hast du das Mercurial-Wasser bereitet: ist sehr schnell und flüchtig, soll wohl verwahret werden, damit nichts hinweg fliege. Nun ist zu wissen, daß dieses Mercurial-Wasser das Gold nicht also auflöse, wie ein Scheid-Wasser das Silber in Wolcken auflöset; sondern es löset sich auf wie ein Butter-Schmaltz sichtiglich, und läßt also in *prima materia* bleiben, in einem geistlichen Wasser aufgelößt, doch nicht zerstört in die 4. Elemente, wie das Mercurial-Wasser an sich selbsten ist, denn die wahre Kunst darff zu Edelgesteinen und Metallen nichts mehr, als *primam Materiam*.

## Wie man das Gold auflösen soll.

℞. 6. Loth oder mehr des feinesten Goldes, auf das dünneste *laminiret*, oder Goldschläger Blatt-Gold, von dem feinesten, thue

thue es in ein Kolben-Glaß, daß es ein wenig flach darinnen lige, und geuß des zugerichteten Mercurial-Wassers darauf, daß es eines queren Fingers hoch über das Gold gehe, das Glas oben wohl vermacht; Setze es in sehr linde Wärme, so fängt das Mercurial-Wasser an zu arbeiten, und wird das Gold gemach in *prima materia* gesehen, wie ein Butterschmaltz, wenn du nun siehest, daß das Gold gäntzlich in seinem geistlichen Wesen aufgelößt ist, und wie ein Butter-Schmaltz da ligt, so geuß das Mercurial-Wasser sittiglich ab, und behalte es, es ist wieder zu gebrauchen, und obwohlen dieses Mercurial-Wasser das Gold in *primam materiam* hat aufgelöset, so bleibet es doch vor und darnach eine Jungfrau, ohne allen Mackel, wird weder schwächer noch stärcker, das ist ein ungemeines Wunder. Nimm die *primam materiam* mit dem Glase, das versiegle wohl *hermeticè*, setze es in Aschen mit linder Wärme, daß nichts im Glaß aufsteige: Lasse es also mit dem Regiment des Feuers stehen, biß der aufgelößte Cörper wieder ein fixes *Corpus* wird, wie zuvor angezeigt worden. Also hast du nun das *Aurum Diaphoreticum*, den himmlischen Gold-Schwefel, der ist zum Gebrauch der Edelgesteine, und ist das höchste *Tincturi*sche Wesen auf die Metalle: Mercke es wohl!

## Beschreibung des V. welcher zu dem Mercurial-Wasser gebraucht wird.

Nim 1. Maas V. darinnen *solvire* 3. Loth Salmiac, laß ihn eine Weile stehen, alsdann geuß ihn sittiglich in ein ander Glaß oder Kolben, und *destillire* den in *B. M.* etliche mahl auf und an, durch 2. Papiere, so ist er wohl zubereitet: Wisse aber dabey, daß das aufgelößte geistliche Gold aller Edel-gesteine gröster Feind, so wohl der fixen als unfixen Metallen seye.

# Tinctur / oder Zurichtung deß unschätzbaren Gold-Schwefels auf die Edelgesteine.

Nimm deß feinsten und reinesten Goldes, darbey gar kein ander Metall seye, und bereite solches durch Kunst, auf Philosophis. Art, daß es aufgelöset werde in ein *spirituali*sches Wesen, und so flüchtig seye, als kein Mercurius, in einem Zinnober, wie du es denn kanst mit folgender Mercurial-Wasser-Kunst zuwege bringen: wenn es dann nun flüchtig gemacht worden, und aufgestiegen ist, so solst du solches fleißig sammlen, und das nach Nothdurfft auf einen halben Tag reiben, doch solches zuvor, ehe es auf einem Stein gerieben wird, mit ein gar wenig Brunnen-Wasser anfeuchten lassen. Darnach solst du das in eine Glaß-Kolben thun, einen guten v. darauf giessen, damit er ein wenig darüber gehe, und zum andern mahl gemach davon abziehen, biß zur trockenen Asche; darnach thue den in eine Phiolen, oder lasse ihn im vorigen Glaß, versiegle es abermahl *hermeticè*, und lasse es, nach Philosophischen Gebrauch in heisser Asche so lange liegen, biß dieses flüchtige Metall alles wieder fix, zu einem rothen Pulver oder *Præcipitat* wird, dergestalt, daß es das Feuer nicht mehr fleucht, so ist die Tinctur des Goldes zum besten bereitet und zugerichtet, die Edelgesteine damit zu erhöhen, und in ein besseres Wesen zu bringen.

# X.

## Der Lustig- und listige Fisch- und Krebs-Künstler.

## Wie man den Leich der Fische auf eine besondere Art auffangen, und damit andere Teiche und Weiher anfüllen kan.

NImm die Wurtzel von einer Weyden, die am Wasser gestanden, und sehr fasselicht seye, wasche die Erde alle mit Wasser darvon ab, und binde selbige um Georgi Tag im Teich an einem Pfahl, (doch soll der Teich von allerhand Eß-Fischen besetzt seyn) so werden die Fische so fort daran streichen, und ihren Saamen in Form der Krebs-Eyer, nur daß sie nicht so roth sind, daran hängen lassen; hierauf muß man aber alle Tage gute Achtung geben, denn wo der Sonnen Hitz sonst selbige bestrahlet, so werden so fort innerhalb 14 Tagen lebendige Fischlein daraus, und gehen darvon ab; weßwegen dann, so bald man siehet, daß sie daran gestrichen, den Pfahl mit der daran gebundenen Weide ausheben, und den Saamen in einem andern Teig bringen soll, so werden, (wenn man ermeldten Pfahl so tief hinein schlägt, daß die daran gebundene Weiden-Wurtzel, woran der Saame ist, etwann ein quehre Hand tieffer unter das Wasser kommt,) in 14. Tagen eine zimmliche Menge Fische im Weyher sich sehen lassen.

## Wie man es machen solle / daß alle Fische / sie seyn auch waserley Art sie wollen, in den Hältern oder Kästen frischer werden, dann zuvor.

Nimm Dohn oder Letten, und thue gerädet Gersten-Meel mit Honig vermischt, unter den Letten, knette es durcheinander,

ander, mache Kugeln daraus, lege sie zu den Fischen, so genieſſen sie es, und werden davon fett und schmackhafftig Du muſt aber zuvor Sand in Letten knetten, und den Fischen geben, so reinigen sie die Därmer, und vergehet ihnen der Schlamm und Morast-Geschmack.

## Karpffen und andere Fische im Hälter fett zu machen, und gut zu behalten.

Nimm zerrieben Maltz, und knette es in Letten, mache Stücke wie Brod daraus, daß jedes 6. 7. biß 8. oder mehr Pfund wieget, wirff eins davon in dem Hälter, wenn sie solches aufgeschleckt, alsdenn das andere, und so fort an.

## Wie man die Fische in den Hältern speisen soll/ daß sie feister und nicht magerer werden.

Wenn man einen neuen Hälter anleget oder bauet, wo der Grund an ihm selber nicht gut oder leimicht ist, so muß man ihn desto tieffer graben, von Leimen einen dicken Boden und Grund einer Ellen tieff darein legen, und denselbigen gar dick, wie eine Tenne oder Scheuren verschlagen lassen, darinnen leimet sich auch täglich das Wasser, die Karpffen haben des Winters ihr gut Lager darinnen, auch des Sommers gute Nahrung darvon. Man nimmt auch unter den Leimen ein wenig gemahlen Maltz, wann Spring-Wasser nahe bey dem Hälter ist, und darein laufft, das ist im Winter denen Fischen gut, denn dieselben Hälter gefrieren nicht im Winter, im Sommer sind sie kühl, im Winter warm. Das Endten-Grieß muß man auch aus den Hältern bringen, denn es denen Fischen nicht gut ist. In neue Hälter, die man auf den Seiten mit neuem Holtz aufgetäfelt hat, soll man nicht bald Karpffen thun, denn das Wasser wird von dem neuen Holtz so vergifftet, daß die Karpffen darinnen abstehen. Man nimmt sonsten guten fetten Leimen, klein geklopfft, mengt ihn unter das Maltz, thut solches in ein Faß,

das um und um auf den Seiten voller Löchlein ist, und schlägt es fest zu. Wenn nun die Karpffen das Faß auf und nieder stossen und bewegen, so kommt nach und nach das Maltz und Leimen heraus, und macht das Wasser süß und fett, und davon haben die Fische ihre Nahrung. Man läßt auch von lauter Maltz, worunter ein wenig Weitzen-Meel, (damit es fein beyeinander bleibe,) Brod backen. Etliche lassen (damit es nicht viel kosten möge) von gemahlnen Saltz und Leimen untereinander geknettet, Brod backen, und werffen es nach Gelegenheit der Hälter hinein, zu 2. zu 3. zu 4. nachdem die Hälter groß seyn: Daran ligen nun die Karpffen, und saugen, stossen den Taig immer fort, davon wird das Wasser geleimet und fett, und haben nicht nur ihre Nahrung vom Brod, sondern auch vom geleimten Wasser. Man nimmt auch Dohn oder feisten Leimen, Schaafs-Lorbeern, Maltz und ein wenig Saltz, knettet solches durcheinander, daß es wie starcker Leimen wird, und machet runde dünne Zelten, und schlägts um das Ufer, so werden die Fische davon sehr fett und gut. Aber die Forellen und Grundeln speisset man auf folche Art: Man nimmt lauter gemahlen Maltz und Waitzen, so wie Maltz untereinander geschroten ist, thut solches, wie oben bey den Karpffen gemeldet, in ein löchericht Faß, und legt es an den Weyher, darvon wird das Wasser fett und süß, und die Forellen und Grundeln haben ihre gute Speiß und Nahrung darvon, daß sie nicht magern. Man läßt auch von Maltz und Waitzen, wie oben gemeldet, Brod backen, wirffts in die Teiche oder Weyher, davon haben sie auch ihre Speise, es sey nun Waitzen- oder Gersten-Maltz. Wenn man junge Karpffen oder Setzlingen in einem Hälter hat, und sie sollen feist darinnen bleiben, und nicht magern; so bohret man in ein Faß viel Löcher, füllet es voller Maltz und Sau-Treber, und wirffts in den Hälter, davon genieſſen sie, und werden fett, können auch desto besser, wenn man sie aussetzet, zu Kräfften und Gewächs kommen.

Wie

## Wie denen Hechten zu verwehren, daß sie die Karpffen nicht fressen.

Wilt du Hechte in dem Teich haben, daß sie dir gleichwohl die andern Fische nicht fressen, sondern sich sonsten der gemeinen Speise nähren; so stich ihnen mit einer Nadel fein subtil die Sterne in den Augen aus, denn müssen sie ihr jagen und fressen lassen.

## Wie auf eine andere Art den Fischen zu ihrer Nahrung zu helffen, daß sie in kurtzer Zeit mit Verwunderung sehr wachsen und zunehmen.

Man nimmt 1. 2. 3. oder mehr Fässer, groß oder klein, nachdem der Weyher groß ist, welche alt und zu keinem Getränckе mehr taugen, denen schläget man den einen Boden aus, den andern läßt man unversehrt darinnen, alsdenn nimmt man Hafner Dohn oder Leimen, läßt diesen irgend einer queren Hand hoch tieff inwendig auf dem gantzen Boden auf das härteste einstossen, hernach nimmt man aus den Schaaf-Ställen die lautern Schaaf-Lorbeern, wie sie von den Schaafen kommen, ohne Stroh, etwann eines halben Schuhes oder zwerchen Hand dick, schlägt sie in das Faß auf den Leimen, hernach thut man wieder Leimen oder Letten von gleicher Dicke darauf, und wieder Schaaf-Mist, und also immer Schicht auf Schicht, biß das Faß voll wird; die letzte Laage oben auf, muß wieder Leimen seyn, solches thut man im Majo. Wann nun die Fässer also gefüllet sind, kan man hernach den untersten Boden auch ausschlagen, diese Fässer nun lässet man darauf im Weyher oder Teich fein sachte wälzen, biß das Wasser darüber gehet, an unterschiedlichen Orten, doch gegen die Ende und auf die Seiten der Reyhe, und nicht in die Tieffen. Wann nun die Karpffen solcher Fässer und der Speisung gewahr werden, und deren gewohnen, graben und wühlen sie so lange, biß ein und ander Faß gelähret, alsdenn schwimmen die Fässer wieder empor. Wenn man nun solches

innen wird, kan man es wieder anfüllen; Solches muß man in einem Sommer 2 oder 3. mahl thun, davon dann die Fische so sehr feist werden und wachsen, daß sich darüber zu verwundern, daß ein Fisch in einem halben Jahr so viel wachsen soll, das Faß, weil es schwer, und mit vielem Rütteln zu verschonen, muß gemachsam in den Weyher gebracht werden, daß es nicht zerfalle, man muß das Faß nicht bey dem Teich füllen. Neben dieser Speisung ist auch sehr gut, daß man die Schaafe, ehe sie beschoren werden, in dem Teich lasse waschen, solche Fettigkeit und Geschmack ist den Karpffen sehr annehmlich, und nehmen darvon wohl zu, so kan man auch zu mehrerer Speisung deß besten Schaaf-Mistes in den Ställen, so im Grunde ligt, aushauen, und auf Häufflein im Teiche, nahe am Ufer, wo es nicht gar zu tieff ist, und bloß die Häufflein bedecket, hin und wieder werffen lassen, solches zehren die Fische zugleich mit auf, daß wann man hernach fischet, nicht daß geringste mehr davon findet.

## Wie gute Hecht-Teiche anzurichten.

Die Hecht-Teiche machet man mit weniger Mühe, als die Karpffen-Teiche: wie man aber den Hechten gute Nahrung, gleich den Karpffen geben soll, geschiehet also: Ein Jahr vorher, ehe man die Hechte in dem Teich läßt, nach dem er groß, oder klein ist, setzet man vom Karpffen etliche Rogner und Milcher, auch vom Schleihen, Karauschen und andern Speiß-Fischen hinein, und lässet solche leichen. Wann nun die Leiche vollbracht, und der Teich voll Brut ist, müssen so viel Schock, nemlich so viel mahl 60. Stück Hechtlein, als man erachtet, daß der Teich ertragen könne, in einer Grösse hineingesetzet werden, in diesem Laichen hernach die Hechte selbst, daß man genugsam Brut heraus, sie wieder zu besetzen haben kan, die man dann (wenn die alten heraus gefangen sind,) über Winter in einem besondern Halter biß zur künfftigen Einsetzung kan erhalten, und daselbsten mit Vieh-Dung oder Blut vom geschlachtetem Viehe,

oder

oder Därmern und andern abgeschrattig von der Kuchel, erhalten; also verschonet man der andern Teiche, welche sonsten von der Hecht-Brut dermassen eingenommen werden, daß man sich derer nicht wohl kan entledigen, weil sich selbige so tieff in den Schlamm einschlägt, daß man sie hart finden kan, und wenn sie hernach nur ein wenig Wasser bekommen, sich leichtlich wieder erquicken; und also, wenn der Teich künfftig besetzt wird, der Karpffen-Brut einen grossen Schaden zufügen können.

## Wie man Karpffen in einem kleinen Weyher behalten uud fett machen könne.

Wer Karpffen in einem kleinen Weyher behalten und fett machen will, der schlage 4. Schu in die Vierung einen Kasten auf dem Boden des Weyhers, fülle ihn mit Letten, worinnen grosser Weytzen oder geschrottene Bohnen geknettet seyn, lasse alsdenn das Wasser über solchem Kasten anlauffen, und besetze den Weyher mit Karpffen.

## Karpffen auch andere Fische im Hälter fett zu machen / und gut zu behalten.

Nimm zerrieben Maltz, knette es in Letten oder Leimen, mache Brod daraus, fein keulich / wie zimmlich Brod zu seyn pflegt, wirff eines in den Hälter. Wenn sie dieses auffgeleckt haben, wirff das andere darein, und so fort.

## Wie der Hecht gar lustig gefangen werden kan.

Man nimmt eine zimmliche lange Klaffter-Schnur, bindet einen langen Meßing- oder Eisernen Angel-Hacken daran, der Meßinge aber ist besser, den kan er ehe sehen, und oben an die Schnur, da du den Hacken anbindest, binde auch ein rothes Scharlachenes Flecklein dran: Wenn man nun fischen will, so fähret man mit einem Kahn mitten auf die See oder

Fluß, und hält die Schnur in dem Mund, läßt die andere Schnur mit dem Hacken in dem Wasser schwimmen, man muß aber sonst nichts an den Hacken machen, weder Bley, noch Fischlein, noch Würmer; fähret also umher, je schneller, je besser, so schießt der Hecht, so bald er es innen wird, nach dem rothen Lappen, und fängt sich an dem Hacken, welches man denn gar bald gewahr wird, und im Munde spühret und fühlet, wenn sich der Hecht gefangen hat.

## Auf eine andere Art.

Man kan den Hecht auch mit Schnüren also fangen: Nimm eine lange Schnur, die am Ende einen Drath einer halben Ellen lang hat, und an selbigem Drath ist erst der Angel angemacht, denn sonst haut er die Schnur mit den Zähnen entzwey.

## Fische in den Hältern zu speisen / daß sie gute Nahrung haben, und nicht magern.

Darnach die Hälter seyn, darnach muß man auch die Fische speisen; von der Karpffen-Speißung ist schon oben gemeldet worden. Etliche lassen ein Faß voller Löcher um und um her auf den Seiten und Bodem bohren, und thun gemahlen Maltz darein. Andere nehmen guten fetten Leimen, welcher klein geklopfft seyn muß, mengen ihn unter das Maltz, thun es zusammen in das Faß, und schlagen es fest zu. Wann nun die Karpffen das Faß auf- und nieder stossen und bewegen, so kommt das Maltz und Leimen heraus, leimet das Wasser, und macht es süß und fett. Wie vorher mit mehrerm zu ersehen.

## Die Fische aus den Stöcken im Wasser zu bringen.

Wenn du wegen der Stöcke das Netz im Wasser nicht ziehen

ziehen kanst, so schütte am selbigen Ort Ysopen drein, so tretten die Fische unter den Stöcken herfür, weil sie nicht länger unter dem Wasser bleiben können.

## Fische mit den Händen zu fangen.

Nimm Reyher-Schmaltz, und bestreiche die Hände darmit, darnach greiff ins Wasser nach den Fischen: Oder, nimm Spring-Wurtz, wirff sie in ein stehendes Wasser, so kanst du die Fische gantz leicht mit Händen fangen.

## Krebse häuffig zu fangen.

Nimm gebraten Schaaf-Fleisch, welches ein wenig angebrennt seyn muß, schneide es in kleine Stücklein, spalte etliche lange Stäblein zimmlich weit auf, stecke das Fleisch hinein, rucke es wohl hinauf, und lege es also in das Wasser, daß das Fleisch nicht tief in das Wasser komme, so kriechen und hängen sich die Krebse an das Fleisch, alsdenn nimm einen Kescher, oder sonsten ein Stücklein von einem alten Hamen, und hebe das Stäblein mit dem Fleisch ein wenig auf, so halten sich die Krebse fest daran, stich unter den Kescher oder Hamen hinein unter die Krebse, so fallen sie, indem man aufhebt, vom Fleisch herunter, und in dem Hamen, solcher Stäblein mag man nun so viel sich thun läßt, in einer Reihe nach einander legen, daß man immer von einem zum andern gehet, und die Krebse in Kescher oder Hamen fallen lässet.

## Auf andere Art, viele Krebse zu fangen.

Ziehe grossen Fröschen die Haut ab, hinten von den Füssen an biß vornen auff dem Kopff, es läßt sich gar gut thun, darnach nimm ein schlechtes Netz, wie ein Teller breit, auch wohl etwas breiter, binde den nackenden Frosch mitten darauf, stecke das Netz an ein lang Holtz, das unten gegen 2. Spannen lang, und daß es durch das Netz gehet, das Holtz aber

auch

auch oben aus dem Wasser reichet: Wenn es also in dem Wasser steckt, so setzen sich viel Krebse darauf, man muß es aber schnell und geschwind aufrucken, mit einem Zug. Diese Netze mache also nacheinander, und gehe immer von einem zum andern.

## Noch auf andere Art viel Krebse zu fangen.

Koche in einem neuen Topff Hirßen in Milch, saltze ihn aber nicht, lasse den Hirß an Topff um und um anbrennen, aber nicht verbrennen, den übrigen Hirß thue heraus, lasse das angebrandte nur alleine darinnen, dann sencket man den Topff mit einem Strick ins Wasser, darinnen viel Krebse seyn, läßt solchen eine gute Zeit darinnen ligen, hernach nimmt man einen Fisch-Hammen, und zeucht den Topff darmit heraus. Oder, man macht ein Netzlein um den Topff, und senckt es also mit dem Topff unter das Wasser, daß es sich unten ausbreite, und muß sich im Ausziehen wieder wie ein Beutel zusammen ziehen, so fängt man Hauffen-weiß Krebsen. Im Majo, Junio, Julio, und Augusto sind die Krebse am besten, denn da sind sie voller Fleisch.

## Krebse zu zeugen.

Nimm einen Widder, haue ihm in einem Streich den Kopff ab, setze ihn alsobald so warm und blutig ins Wasser, auf grüne weidene Zweige, wie sie die Körbmacher zu gebrauchen pflegen, so geschiehet eine *Putrefaction* und Verfaulung, daraus werden Krebse gezeuget. Dieses muß nur im Majo geschehen, und die Zweige müssen etwas hoch in Wasser gesetzt seyn, oder etwas über das Wasser reichen, damit die Sonne ihre Strahlen darauf werffen könne, denn aus Wärme und Feuchtigkeit geschehen die *Putrefactiones* und dergleichen Veränderungen.

## Krebs zu fangen.

Nimm eine Bocks-Leber, lege sie auf einen Rost, daß sie wohl riecht, stecke sie an einen Spieß, und lege sie in die Reusche.

Auf

## Auf andere Art.

Thue in die Reusche gerissene Rotaugen, Plätzen, Weiß-Fischlein oder Schleyen, so kriechen sie häuffig in die Reusche.

## Noch auf andere Art.

Thue grün Erbis-Stroh mit dem Schotten in die Reuschen, so kriechen sie häuffig hinein.

## Oder:

Lege Eingeweyd von Hünern in einem neuen Topff, sencke ihn ins Wasser, so kriechen die Krebse darein, ziehe ihn alsdenn geschwind heraus.

## Oder:

Röste Fisch-Därme in einer Pfanne, mit ein wenig Honig, und binde sie in ein dünnes Tüchlein, lege solches in die Reusche: Wenn nun die Krebse den Geschmack darvon empfinden, so gehen sie solchem gleich nach, also, daß in kurtzer Zeit die Reusche voll Krebse wird.

## Oder:

Zerstosse frische lebendige Krebse in einem reinen Mörsel, zu einem Muß. *destillire* davon ein Wasser über dem Helm, herüber, das rückständige brenne zu Aschen, und befeuchte es mit dem *destillirten* Krebs-Wasser, lasse es 3. Wochen oder 24. Tage also stehen, so werden unzählich viel kleine Würmlein daraus, welche man zu Zeiten mit Rinder-Blut besprengen muß, so nähren sie sich darvon, und fangen an zu wachsen, dieses sind lauter junge Krebse, alsdenn setzt man sie ins Wasser, und läßt sie vollends auswachsen.

## Wie man die Krebse frisch und lange Zeit beym Leben erhalten kan.

Gieß erstlich Wasser in einem Zuber, schwencke ihn fein aus,

giesse das Wasser wieder heraus, und lege die Krebse fein gemächlich in den Zuber: Darnach giesse Bier auf sie, und setze sie in Keller, so kan man sie 8. und mehr Tage lebend erhalten.

## Gute Krebs-Mästung.

Nimm feine grosse frische Krebse, die nicht verletzt sind, weder an Leib noch an Scheeren, spühle sie fein rein, und setze sie in einen Zuber, worinnen reines Wasser gewesen, in einem Keller: Sprenge auf den Abend Milch-Raum über sie her, biß sie überall weiß werden, aber nicht im Raum schwimmen, so naschen sie den Raum auf, und werden feißt und wohl-schmeckend, aber folgenden Morgen muß man sie wieder mit saubern Wasser abspühlen, und die Todten heraus lesen, denn wenn die Milch sauer wird, so sterben sie. Hernach gießt man wieder frischen Milch-Raum darüber, und continuiret 14. Tage. An statt des Milch-Raums kan man auch Bier nehmen, und ein Ey oder mehr darein schlagen, und wohl untereinander gerührt, über sie sprengen.

# XI.

## Der Künstliche Jäger und Fire Schütz.

## Eine lustige Erfindung das Wild zu fällen.

Mache einen Zapffen von Heide oder Werck mit geschmoltzenen Talck, und Schmeer, thue diesen Zapffen an statt der Scheer-Wolle, in ein Rohr, und stoß ihm mit dem Ladstock starck auf das Pulver: Nimm alsdenn ein klein Stücklein Leinwand, breite es über die Mündung des Rohrs, stosse es nur ein wenig mit dem Ladstock hinein, und thue darauf deine Kugel oder Schröte; hernach kehre die 4. Enden von dem Stücklein Leinwand, welche vor dem Lauff heraus gehen, zusammen, und lege eins über das andere, stoß es mit dem Ladstock hinunter, und schiesse loß, es mögen nun Holtz- oder Ringel-Tauben, Enten oder was sonsten für Feder-Wildpret seyn, so wirst du Wunder sehen. Man hat nicht nöthig so nahe hinzu zu gehen, als sonsten gebräuchlich, denn dieses gehet sehr weit.

## Hoch- oder roth Wildpret zu schiessen / und sie in dem Wald, wohin man will, zubringen, daß man dessen versichert seyn kan.

Nimm und sammle viel Menschen-Urin, und wo du wilst, daß das Wild soll stehen, so begiesse damit denselben Platz im Wald, also, daß der Wind gegen dem Wild gehe: Darnach nimm roth gebrannten Leimen, stosse denselben, und streue ihn Fingers hoch darauf, zettle auch Bimsen in denselbigen Platz; So bald nun 2. oder 3. Hochwild darzu kommen, so ziehen sie die andern des Geruchs halben nach sich, und also bist du ihrer versichert sie zu schiessen, oder zu umziehen.

Ein

## Ein anderes Secretum, daß sich alles Wild an einem Ort versammle.

Nimm Campher, Hirsch-Wurtzel, Liebstöckel-Wurtzel, Birckene Aschen, einen ungebrauchten gebrannten Ziegel, die Affter-Bürde von einer tragenden Wildin, mache alles wohl dürr, zerstosse es klein, mische es wohl mit Erbsen-Meel, und formire Küglein daraus, lege sie an einen solchen Orte, allwo dergleichen Wild seinen Gang hat; So bald es nun eins von diesen Kügelein geniesset, so geht es nicht leicht mehr von dieser Stelle; wenn es aber anfänglich schon weg lieffe, so kommt es doch bald wieder, und bringt mehrers Wild mit sich. *p. c.*

## Eine gute Hirsch-Lacke zu machen / damit in höltzern und Wäldern, das Wild auf etliche Meil Wegs herbey zu bringen.

Schiesse ein trächtig Stück Wild, nimm aus solchem die Frucht, siede sie in einem Kessel mit Wasser, biß es wie ein Brey werde, darnach nimm die Wurtzel vom Liebstöckel und Biberell, jedes eine gute Futter-Schwinge voll, (diese Wurtzeln müssen aber vorher 3. oder 4. Wochen auf einem Boden an der Lufft gedörret seyn,) und stosse sie klein. Ingleichen, nimm Leimen von einem Backofen, von diesem muß am meisten seyn, gestossenes Saltz eine Mulde voll, und eine gantze Lacke von einer Herings-Tonne. Diese Stücke vermenge mit der gesottnen Wild Frucht, daß es werde wie ein Teig, und in die Holtzung, wie gebräuchlich, gemacht, immer eins einen Schuß von dem andern, so tritt das Wildprett häuffig herzu, und bringt immer noch mehrers Wild mit sich. *p. c.*

## Einen Haasen zu bringen / auf welche Stätte oder Acker man will / daß er hernach alle Tage dahin komme.

Nimm junge Bircken-Reiser, die lege in Härings-Peckel, 2. biß 3. Tage, darnach die Reiser in eine Gegend, wo Haasen zu seyn pflegen, so kommen sie, und fressens. Stecke wieder andere dahin, so kommen sie immer. Oder: bestreiche ein weiß Stäblein mit Campher, und stecks an einen solchen Ort wieder.

## Wie man viel Wölffe zusammen bringen könne.

Nimm *Blemnos* sind kleine Meer-Fischlein, (stosse sie in einem Mörsel, mache ein Feuer an den Ort, wo sich Wölffe auffhalten, sonderlich thue das, wann der Wind wehet; dann nimm einen Theil der zerstoßnen Fischlein, und lege sie auf die Gluth; Nimm auch zerstossen Lamm-Fleisch und den Safft von denen Fischlein, mische es wohl untereinander, und legs zu denen Fischlein auf die Gluth, und gehe davon: Wenn nun der Geruch vom Feuer aufgehet, so versammlen sich alle Wölffe in selbiger Gegend; wenn sie nun von solchem Fleisch fressen, so werden sie trümlicht und wie truncken, daß sie niederfallen, alsdenn kan man sie leicht bekommen.

## Durch ein sonderbahres Mittel die Wölffe tödten zu können.

Nimm Wolff-Wurtz, 2. Untzen, Blätter vom Eiben-Baum, Buchbaum-Rinden 1. Untz, Glaß, lebendigen Kalck, gelben *Arsenic. an.* 1½. Untz, süsser Mandeln 3. Stücke, und Honig, so viel genug ist: daraus formire Kügelein einer guten Hasel-Nuß groß, überschmiere sie mit Speck, und lege sie in der Waldung, wo sich Wölffe aufhalten, hin und wieder.

Wie

## Wie man die Füchse tödten soll.

Nimm Wein-Treſter, *Arſenic.* und *Coloquinten*, *aa.* zerpulvere und menge alles wohl untereinander, mache kleine Kieglein daraus, hernach nimm Pferd-Mist, und schütte etliche Häufflein zimmlich weit voneinander, um die Gegend, wo Füchse sind; Alsdenn schleiffe Eingeweyd von einem geschlachteten Vieh von einem Häufflein zum andern, so wird der Fuchs der Spuhr bald nachgehen, frißt er nun ein Kügelein, so bleibt er dabey liegen.

## Füchse / Wölffe und dergleichen schädliche Thier ohne grosse Mühe zu fangen.

Nimm von der *pulveriſirten Nuce vomica*, vermische es mit etwan einer Frucht, welche die Thiere gerne zu fressen pflegen: mache grosse Klümplein, wie grosse Eyer, und streue sie hin und wieder an solche Orther, wo diese Raub-Thiere viel hinkommen, du aber bleibe unterdessen an einem verborgenen Ort etwann in der Höhe auf einem Baum, daß du darzu sehen könnest, biß du vermeinest, sie haben es verzehret, spühre ihnen alsdenn nach, so findest du sie entweder halb todt, oder so schwach, daß du sie gleich haben kanst.

## Ein guter Fasan-Rauch / welcher alle Fasanen an sich locket.

Nimm Haber-Stroh 2. Bund, Hanff-Spreu, 2. Strich, Campher vor 10. Batz. Anies 1½. ℔. ein wenig Werrauch, Wiedertodt 1. *manip.* 1000. fl. Kraut 1. *manip.* gedörrtes Maltz ein halb Mäßlein, faul Linden-Holtz etliche Stücklein, *Stercus equinum*, oder 4. Roß-Aepffel breune das Haber-Stroh auf der blossen Erden, und die Heu-Spreu darauf, das übrige aber wird unter die Hanff-Spreu gemenget, man rauchet also 2. Tag und Nacht;

dieser

dieser Rauch gehet dem Wind nach, wenn er starck ist, wohl auf 1½. Meilen, wenn er aber nicht starck, geht er doch auf eine kleine Meil Wegs.

## Wie die Reb-Hüner mit Lust zu fangen.

Man macht im Decemb. oder Winters-Zeit einen Korb von Hopffen-Reisig oder Stroh, in der Grösse als ein Sieb, ablängig wie ein strohener Bauren-Hut, oben am Gupff bleibet es offen, und wird mit Stroh wohl vermacht. Von diesem richtet man etliche Stücke in einem Waytzenacker, wird wie eine Mausfalle mit einem Fall-Höltzlein gerichtet, bedecke den Korb etwas weniges mit Stroh, und nachdem bestreue vom weiten her des Ackers (wo man weiß, daß sich die Hüner aufhalten) einen Strich mit Weitzen, oder Stroh, biß zum Korb, da lauffen denn die Hüner zu dem Stroh, und klauben den Weitzen auf, biß sie zu einem Korb kommen: weil sie nun darunter mehrern Weitzen und Weitzen-Stroh finden, so lauffen sie alle unter den Korb, und suchen die Aehren, biß sie endlich an das Höltzlein stossen, so fällt der Korb nieder, und sie sind alle gefangen. Hierauf nimm das Stroh oben heraus, greiff mit der Hand hinein, und nimm eine Henne nach der andern heraus, und verwahre sie in Säcklein, oder wie man am besten kan; richte die Körbe wieder in andere Aecker, wo Hüner seyn, und *procedire*, wie vor.

## Wilde Endten mit Händen zu fangen.

Streue Gersten an den Ort, wo die Endten sich gerne aufhalten, und körne sie also mit an; Hernach nimm Gersten-Meel, Ochsen-Gall, und Bilsen-Saamen: mache ein Müßlein daraus, schmiere es etwas dicklicht auf ein Bretlein; wenn sie nun davon fressen, so werden sie daumelnd, und können nicht mehr fliegen, kan man sie also mit Händen fangen.

## Noch auf eine andere Art.

Nimm weisse Nieß-Wurtzel 2. Loth, Bilsen-Saamen 4. Loth,

4. Loth, siede solches in einem neuen Haasen, in einer Maas Wasser, laß solches biß auf den dritten Theil ungefehr einsieden, seihe das Wasser in ein ander Geschirr ab, thue darein eine gute Quantität Gersten, und siede sie darinnen, biß sie zu käumen anzinnt, lege es denen wilden Enden, so bald sie darvon fressen, bleiben sie sitzen.

## Wie man Fasanen und Hennen zusammen werffen kan.

Man muß mit grossem Fleiß Fasanen-Männlein mit einer Hennen lassen zahm werden, dann suchet man von gemeinen Hünern solche aus, die etwas bund von Farben, und fast einer Fasanen-Henne gleichen, damit locket man ihn denn an, daß er im Frühling mit selbiger zuhalte; da dann diese Eyer über und über mit schwartzen Pünctlein leget, die auch viel schöner und grösser denn die andern seyn; wenn nun die Jungen ausgebrochen, ziehet man sie mit Heydel- oder Buch-Weitzen, woraus man Grieß machen lässet, und klein gehackten Petersilien oder Eppich-Kraut, auf; weilen sie solches gerne fressen.

## Haasen zu stellen.

Binde unten an deine Schuhe eine Haasen-Galle, und so ein Haaß auf die Spur kommt, so laufft er selbiger biß in die Stricke nach.

## Alle Haasen an einem Ort zusamen zu bringen.

Nimm *Hermodactilien*, *Realgar*, Zeitlosen, Biesen-Kraut, *immisce benè*, thue noch darunter jung Haasen-Blut, vernehe dieses alles in einen Haasen-Balg, so kommen sie alle zusammen: Man muß aber den Balg ein wenig seicht in die Erde graben.

## Alle Füchse auf einem Ort zusamen zu bringen.

Bestreiche die Schu-Sohlen mit fetten Schweinen-Fleisch,

(es muß aber vorher übern Feuer geröstet seyn,) und neben hin, wo man gegangen, kleine Stücklein von gebratner Schweins-Leber mit Honig bestrichen, geworffen.

## Zu machen / daß einem die Füchse nachfolgen.

Beitze eine Fuchs-Leber 3. Tage lang in Essig, lasse sie hernach in einer warmen Stuben trocknen, *pulverisire* sie, lege Fuchs-Fett in warmes Wasser, damit das Saltz darauß gezogen werde, dasselbige Schmeer, Honig und Geilen von einer Füchsin samt ein wenig Zucker zusammen gemischt, eine Salbe daraus gemacht, und die Schuhe damit geschmieret, so folgen dir die Füchse nach, wo du hingehest.

## Ein fürtrefflich Aas wilde Gänse zu fangen.

Nimm Nieß-Wurtzel oder Schirling-Saamen samt der Wurtzel, lege es Tag und Nacht mit Haber und Korn in Wasser, oder auch unter andere Speiß, die dergleichen Vögel gerne fressen, zu weichen, koche es alsdenn mit einander, biß daß die Körner das Wasser recht eingezogen, darnach streue es an einen Ort, allwo dergleichen Vögel sich aufhalten.

## Vögel mit Händen zu fangen.

Lasse Erbsen in Ochsen-Gall weichen, einen Tag und Nacht, wirff solche alsdenn den Vögeln für.

## Ein anderes.

Schneide Därmer in kleine Stücken, und streue *pulverisirte nucem vomicam* darauf, lege es an einen Ort, da Bäume sind, so erlangst du, was du haben wilt. Oder: Laß *Nuc. vomic. pulver.* mit Waitzen sieden, so läßt es sich auch thun.

## Vögel dumm zu machen / um sie mit Händen fangen zu können.

Nimm *Tormentill*-Wurtzel, siede solche mit Gersten und aller-

hand Vögel-Futter in Wein, wirff solches, wenn es halb trocken, dem Geflügel vor, so wirst du den gewünschten *Effect* erlangen.

## Noch auf andere Art.

Nimm des best geschmeltzten Salpeters, welcher in einem Mörsel zu Meel gestossen, und zart *pulverisirt* seye, 4. L. V. 3. L. Campher in dem V. zerlassen 1. L. Camillen-Oel, Baum-Oel, *an.* 1. Löffel voll. *Mercur. viv.* 3. L. zart zerrieben Pörsch-Pulver, 8. L. schwartze Seiffe, 3. L. Diese Materia eine gantze Stunde, (vorher aber ein jedes mit seines gleichen) wohl untereinander gerieben, hernach in einer zinnernen Büchse wohl verwahret; dieses geschicht nur mit halber Ladung, die Fütterung ist wie bey dem vorigen, mit Barchet, Lumpen oder Filtz.

## Pulver / so nicht kracht.

Nimm $\frac{1}{4}$ling gutes Schüß-Pulver, lege es in V damit es zergehe, lasse es alsdenn wider trocken werden: darnach thue darzu *Boracis*, *Calmey*, *sal armoniac. an.* 1. L. stosse und thue es unters Pulver, so wirds getödtet. Solches ist bey Ausfällen in Vestungen gut zu gebrauchen.

## Das Gewehr / wie auch alles Eisen-Werck für dem Rost zu bewahren.

Nimm $\frac{3}{4}$. ℔. Wachs, 1. ℔. gut Lein-Oel, zerlasse es auff einer Glut, und rühre es wohl durch- und untereinander, damit bestreiche das Gewehr oder ander Eisen-Werck, und lasse es darauf, biß du es brauchst, alsdenn wische es ab, so befindest du es sauber und rein.

## Wenn ein Gewehr verrostet / wie man aus solchem die Rost-Flecken bringen soll.

R. Terpentin-Oel, Mandel-Oel, Spick-Oel, Bley-Oel, Roßmarin-Oel, Lein-Oel, Weinstein-Oel, *an.* 1. L. wild Katzen-Schmaltz, Dachs-Schmaltz, Ochsen-Fett, Kapauner-Fett, *an.* 1. L. gestossnen Bincks und zart geriebenen Schmergel *an.* 1. L. Baum-Oel 4. L. hiervon läßt man das Dachs-Schmaltz und wilde Katzen-Fett in einem Geschirr zergehen, hernach thut man die *Olitäten* mit gesiebten Hammerschlag darzu, rührt alles wohl untereinander zu einem Taig, mit dieser Materie reibt man die Rost-Flecken, alsdann mit einem Wollenen Tuch wiederum abgewischt, so ist der Rost hinweg: Endlich polirt mans mit Zinn-Asche, so bekommt es sein Lustre wiederum, und wird schön hell.

## Eine Leder-Zurichtung / womit man das Gewehr polirt.

Man nimmt zart *pulverisirt* Venedisches Glaß, rädelt es durch ein Haar-Sieb, nagelt ein Leder auf ein Brett, doch wohl ausgespannt, damit es keine Runtzel gebe, und schön glatt angezogen seye, umstreichet solches mit etwas starcken Leim, streuet das Pulver darauf, und läßt es trocknen: Die Forme hiervon kan man machen, wie es einem jeden beliebet.

## Ein anderes.

Nimm weisse Nieß-Wurtz, koche solche mit Waytzen, und wirff sie hernach den Endten, Tauben und dergleichen Geflügel vor, so werden sie davon truncken, daß man sie mit Händen fangen kan.

Kugeln

## Kugeln zu giessen / die alles durchschiessen.

Nimm *Marcasit* so viel du wilt, koche es einen Tag lang in Eßig, alsdenn schütte den Eßig davon ab, und trockne den *Marcasit*, schmeltze ihn alsdenn wieder zusammen, davon hacke ab 1. Theil, nimm darzu 1. Theil *Venedisch* Glaß, 3. Theil Bley, und vom *Antimonio* 1. Theil: schmeltze dieses alles zusammen, und giesse Kugeln nach deinem Gefallen darauß.

## Mit einem kleinen Rohr auf 6. biß 700. Schritt zu schiessen.

Zu solchem grossen *Effect* kan man gelangen, so man das Zündloch etwas weiter hinauf setzet, als man sonst zu thun pfleget; wann nun ein solches Rohr der Gebühr nach mit Pulver geladen, alsdenn setze ein fein rund und ablänglicht Stück Pantoffel-Holtz starck darauf, auf solches wiederum eine gefütterte Kugel, so wirst du den *Effect* erlangen.

## Eine trefflich- und viel tausend mahl probirte Fütterung, so sehr weit treibt, auch das Rohr sauber hält.

Nimm Salpeter $\frac{1}{2}$. ℔. ℥. 1. ℔. Campher 2. ℔. Lein-Oel 1. ℔. *Petroleum* $1\frac{1}{2}$. ℔. Baum-Oel $\frac{1}{2}$. ℔. Camillen-Oel 1. Quintl. Queckſilber 3. ℔. Schüß-Pulver klein gepülvert 2. ℔. Venedische Seiffe klein geschabt 2. ℔ ein wenig ungebrauchtes Wachs. Aber hab wohl in Acht. Stoß den Salpeter zu Pulver, und reibe den Campher mit dem Salpeter auf einem Reibstein oder in einem Mörsel auf das zarteste, thue dieses in den ℥. und lasse den Salpeter und Campher darinnen zergehen: Hernach reibe das Queckſilber mit Lein-Oel auf dem Reibstein oder in dem Mörsel wohl und subtil durcheinander, biß man in dem Lein-Oel kein Queckſilber mehr spühret; Alsdann mische alle Oele

zusammen, die Materie so in V ligt, auch mit, thue hernach die Oele in ein Pfännlein, setze solches über ein Kohl-Feuer, und machs ein wenig warm; zerreibe alsdenn das Schieß Pulver in solchem warmen Oel in dem Mörsel wohl untereinander, und mache die Venedische Seiffe warm, thue sie auch darzu, ingleichem das Wachs, und reibe solches so lange untereinander, biß ein Sälblein daraus werde; diese Salbe nimm hernach, und schmiere sie auf Bargend oder Leinwand, mache Pflaster daraus, füttere mit solchen die Kugeln, und schmiere das Rohr inwendig damit.

Man nimmt hierzu nur gemeine Ladung.

# XII.

## Der Nach Frantzösisch-Italiänisch-Spanisch- und Englischer *Façon* so wohl Seiden / Wollen / als allerhand Garn schön färbende

# Künstler.

# Von Erkänntniß des Wassers / und welches zu der Färberey vor allem zu erwählen.

1. Insgemein nimmt man zu gemeinen Tüchern das Fluß-Wasser. Hierbey ist aber auch der Unterscheid der Flüsse oder Ströme zu beobachten / indem etliche lauter und helles, andere aber zähes und leimichtes Wasser führen, und folglich immer trübe sind. Sind demnach die hellen und klaren Wasser hierzu die besten / wiewohl die trüben auch nicht zu verwerffen, zumahlen wenn man sie etliche Tage stehen und ruhen lässet, dardurch sie auch lauter werden und dienen können, jedoch nicht so gut, wie die lauteren Fluß-Wässer. Darbey ist auch die Härte und Weiche deß Wassers zu beobachten, wie mit einer Probe am Erbs-Kochen zu ersehen, da man von einerley Erbsen 2. Häfen kochen kan, in dem einen Brunnen-Wasser, in dem andern Fluß-Wasser, beyde Häfen setzet man zugleich ans Feuer, welcher nun am ersten weiche Erbsen gibt, desselben Wasser ist das beste.

# Wie man hartes Wasser weich machen soll.

2. Wenn das Wasser salpetricht oder kalchicht ist, so dienet es gar nicht zum färben; man nimmt ihm aber seine Unarten also: Nim̃ eine Quantität Wasser, thue 2. oder 3. *man* Weitzen-Kleyen darein, wirff auch glühende Ziegel-Steine darein, decke es fein geheb zu, und laß es 24. Stunden ruhen, alsdenn giesse es ab, so ists tauglich. Auf andere Art: nimm allezeit in dem ersten Sud, ehe du noch die Farbe hinein thust, eine Hand voll Weytzen-Kleyen und lasse sie darunter kochen, es bricht das Wasser überaus wohl, und werden die Zeuge lind.

Nun

Nun folgen die Stücke und Specereyen, die man zu dem Färben braucht.

1.) Alant-Wurtzel braucht man in blauer Farbe. 2.) Alaun dienet zur Beitzung, macht auch die Farben heller als der Weinstein, aber nicht so dauerhafft, wird aus einer saltzichten Erden mit Menschen-Urin gesotten, und in der Laußnitz, Moscau, Sachsen, Böhmen, Hessen, Neapolis, Corsica und Cappadocia gefunden. 3.) Altes Eisen braucht man zur schwartzen und braunen Farbe. 4.) Wilde Aepffel-Baum-Rinden färbet gelb. 5.) *Arsenic.* dienet die Farbe zu läutern. 6.) Buchen- und Eichene Aschen dienet am besten zur Lauge. 7.) *Auripigment* dienet zur Farbe, wenn sie umgeschlagen. 8.) Berber-Beere, Braun- und Hymbeere haben einem braunlichten Safft, und werden von Bartholom. biß Michaelis gesammlet; was nun hiermit gefärbet, solches muß man nicht waschen, wann die Beere blühen, sonst geht die Farbe aus. 9.) Bertram-Wurtzel dienet auch im Färben, die Blumen sind wie Johannes-Blumen, das Obertheil davon ist weiß, unten aber roth. 10.) Besinge oder schwartze Erdbeere, sonst Heidelbeere, diese werden getrocknet, hernach in Laugen abgesotten, färbet bräunlicht und röthlicht mit gewissem Zusatz, gibt sonderlich auf Leinen eine artige Farbe. 11.) Jung Bienen-Honig und Eyer-Klar, dienet, wenn der Indig verbrennt ist, und die Blaue nicht halten will. 12.) Bier-Eßig, ist eine Beitze der Farben, dieselbe desto besser zu zwingen. 13.) Bircken-Laub wird zum Gelben gebraucht, und im zunehmen des Monds gesamlet. 14.) Purpur-Schnecken-Blut. 15.) Bohnen-Meel, machet die Farben schön hell. 16.) Brandewein ist eine Beitze, die Farben zu zwingen. 17.) Bresilien Holtz, färbet roth, braun, und blau. 18.) Citronen-Safft, ist eine Beitzung, wird zur Seiden gebraucht. 19.) *Cochenille.* 20.) Eichen Holtz, welches im Früh-Jahr, ehe das Laub ausschlägt, in vollem Licht zu hauen. Die braunen Späne sind am besten, wird zu Wol-

len und Leinen in unterschiedlichen Farben mit gutem Nutzen gebraucht. 21.) Erbs-Meel macht die Farben hell und schön. 22.) Erline Rinden hat im Färben auch seinen Nutzen, wie bey nachkommenden Recepten zu ersehen seyn wird. 23.) Wein- und Bier-Essig, sind eine Beitzung die Farben zu zwingen. 24.) Eyer-Klaar dienet, wann der Indig verbraunt ist. 25.) Feil-Späne von Stahl oder Eisen, dienen zur schwartzen Farbe. 26.) Fernebock. 27.) Fisch-Galle lässet eine sittig-geibe Farbe von sich gehen. 28.) *Fœnum Græcum*-Saamen, wird im rothen, wenn die Farbe zu starck ist, gebraucht. 29.) Gallus-Aepffel wird bey vielen Farben nutzbar gebraucht. 30.) Grünspan dienet zu grünen Farben mit anderm Zusatz. 31.) Haasen-Kraut oder Rohr-Schinck-Blumen dienen zur gelben Farb. 32.) Indig wird zum blauen und andern Farben nutzlich gebraucht. 33.) Johannes-Blumen, Scharte und weisser Klee, dienen zur gelben Farbe. 34.) Kalch, dienet die Farben zu stärcken; seine Natur ist, daß er röthet, wird nutzlich zum Weyd gebraucht. 35.) Kammer-Lauge, vom Männlichen Geschlecht, macht die Farbe halten, und das Wollene sanfftgriffig. 36.) Kraph ist besser als die Röthe. 37.) Kreide. 38.) Kreutz- oder Brommbeer geben grüne Farbe. 39.) Kupffer-Wasser dienet zu allen dunckten und schwartzen Farben. Das Englische ist das beste, alsdenn das Schwedische, hernach das Freybergisch- und Goßlarische. 40.) *Curcumi* erhöhet die rothen Farben, und gilbet sie. 41.) Laugen macht die Farben gläntzend und bewährt. 42.) Pott-Asche macht die Farben anfällig und bewahret für Flecken. 43.) Pulsen oder grüne welsche Nuß-Schaalen dienen zu etlichen Farben. 44.) Rausch, wird im Augusto gesammlet, getrocknet, gedroschen, und zur Beitze im schwärtzen auf Baumwolle, Wollen und Leinen gebraucht. (45.) Reusken-Safft färbet das Leinen.

46.) Rindern oder Ochsen Blut, wird mit sauern Essig vermischt, und in etlichen rothen Farben gebraucht. 47.) Rohr-

Quaspen, werden um Johanni gesammlet, und zum Gänße-grün gebraucht. 48.) Roth Holtz ist so viel als Brestilien Holtz. 49.) Roth Sandel dienet zu Rosin-roth. 50.) Röthe, wird zur rothen Farbe gebraucht. 51.) Saffran färbet sehr hoch gelb, wird in Seiden-Farben mit Citronen-Safft vermischt und nutzlich gebraucht. 52.) *Sal. Armoniac* dienet zur Farbe, wenn sie umgeschlagen. 53. Saltz stärcket die Farben, und wird zuweilen zur Beitze gebraucht. 54. Scharley und Scharlach-Blumen dienen zur gelben, sittig-gelben, und Pomerantzen-Farbe. 55.) Scheelkraut hat einen sehr gelben Safft. 56) *Aqua fort*, oder Scheid-Wasser dienet die Farben zu reinigen und anfällig zu machen. 57.) Schlee-Bast vom Schlehen-Dorn, färbet gelb. 58.) Schleiff dienet zur schwartzen Farbe. 59.) Schwefel dienet etwas helle oder weiß zu machen. 60.) Seiffen, dienet den Farben nach verrichter Färbung einen Glantz zu geben, oder zu machen, man schabet dieselbe, zerflisset sie im Wasser, thut es in einen Kessel, haspelt es über, das Wollene wird auch fein weichgriffig davon. 61.) *Spir. Salis armoniaci* dienet, wenn die Farbe umgeschlagen. 62.) *Spir. Vitrioli* gleichfalls, aber er wird nur zur Schwärtze gebraucht. 63.) *Antimonium* oder Spießglaß, gibt einen Zusatz in gewissen Farben. 64.) Weid-Asche, wird fast wie Bott-Asche bereitet, doch also, daß die Asche geschmaltzen wird, wird auch zur Lauge gebraucht, ist aber viel geringer wie Bott-Asche. 65.) Wein-Essig dienet zur Beitze. 66.) Weiß und rother Weinstein wird zur Beitzung gebraucht, tödtet die Farben, ist aber standhaffter als die Alaun-Beitze, der rothe aber wird nutzlicher zur rothen Farbe gebraucht als der weisse. 67.) Weytzen-Kleyen dienen zum sauer Wasser, und werden zu dem Ende nutzlich gebraucht. 68.) Wilde Aepffel Baum-Rinde, färbet gelb, und wird geschabet, ehe das Laub ausschlägt.

# Vom Erkänntnuß der bißher angezeigten Specereyen, ob dieselben gut oder böß sind.

1. Pot- und Weyd-Aschen zu probiren, muß man mit der Zungen verrichten, je schärffer sie angreifft, je besser ist sie, denn sie wird zur Lauge gebraucht: wenn sie schön blau aussiehet, ist sie gut. Die Weyd-Asche aber ist grau; Pot-Asche zerschmeltzet wie Butter in dem Mund, Weyd-Asche aber nicht, sondern zerfällt.

## Probe von Gallus-Aepffeln.

2. Bohre in das Löchlein, damit du ein wenig Meel bekommest, thue etwas Kupffer darzu, lege beydes in die hohle Hand, und speye darein, mische es untereinander, so lässet beydes seine Farbe gehen, wenn anderst der Gallus tüchtig ist, und pflegen einen schwartzen Flecken hinter sich zu lassen. Daferne aber viel Gallus-Aepffel, so keine Narben und Spitzlein haben, darunter sind, so sind dieselbe mit Pusch-Gallus verfälscht.

## Eichen Holtz-Probe:

Wenn es recht safftig, saurlicht riechet, und braun aussiehet, ists am besten.

## Kupffer-Wasser-Probe.

Das Englische ist etwas besser als das Schwedische, das Goßlarisch- und Freybergisch aber geringer. Es wird auch dasselbe mit einer Gallus-Schmincke gefärbet, und wird das Gefälschte aus der natürlichen beywesenden Schwärtze erkennet. Sonsten ist diese Probe mit der Gallus-Probe einerley, wenn das Kupffer-Wasser sehr trocken ist, und schweflich aussiehet, auch sich leicht zermalmet, so sind die *Spiritus* vertrocknet, und ist wenig nutz. Sonsten ist es Saltz, hart und feucht. Das Ungarische ist einer gantz besonderen Art, und wird dasselbe aus seiner Farbe und Glantz erkannt, denn je Himmel-blauer es aussiehet, je kräfftiger ist es, oder es scheinet schön Meer-grün. Bre-

## Bresilien-Holtz-Probe.

Zerkäue dasselbe, wenn es süßlich ist, und die Farbe gehen lässet, ists gut. Welches Holtz nicht stäubet, hat Feuchtigkeiten an sich, siehet schwärtzlicht aus, das ist verdorben.

## Indig-Probe.

6.) Wenn der Indig schön glänzet, so ist er gut.

## Weyde zu probiren.

7. Mache den Weyd mit Speichel naß, und reibe ihn an eine weisse Wand, oder nur auf der Hand, so er schön grünet, so ist er gut, so er aber röthet, so tauget er nichts.

## Laugen-Probe.

8. Buchen- oder Eichen-Asche dienet zur Lauge am besten.

## Cochenill-Probe.

Wenn man sie zerbeisset, so gibt sie einen bluthrothen Safft, wenn man sie zerdrückt, gibt sie braunliche Flecken.

## Röth-Probe.

10. Wenn die Röthe fein röthlich und frisch aussiehet, so ist sie gut: so sie aber schwartzbraun ist, so ist sie nichts nutz.

## Wurtzel-Blumen-Kräuter / und Bast-Probe.

11. Die im vollen Mond gesammlet werden, und an schattichten Orten getrocknet, sind die besten: Was an der Sonne trocknet, wird an Kräfften schwächer.

## Ursachen / warum die Farben öffters umschlagen.

1.) Wenn im Walcken die Erde oder das Fett nicht wohl aus dem Tuch gebracht, oder darein verbrühet wird, so färbts nicht schön.

2.) Wenn etwas fettes in den Kessel fällt, oder Tuch-Wolle, und die Kessel etwan selbst was Unreines an sich haben, so schlägt die Farbe leichtlich um.

3.) Welche Tücher gerne über dem Wasser schweben, die stecken voller Fettigkeit, färben sich schwer, und werden gerne flecklicht.

4.) Alle selbst gewachsene Wolle nimmt keine frische sondern todte Farbe an; Stachelharichte färbet bald gar nicht.

5.) Wenn von theils Farben die Blume oder der Schaum nicht zerschlagen oder weggethan wird, so flecken sie.

6.) Wenn man einen Feuer-Brand in der Farbe ablöschet, so fället die Farbe zurück. Wenn aber dergleichen Streich geschehen; so gieß vor 3. Kr. *Spir. Vitrioli* in die schwartze Farbe, oder schütte gestossen *Auripigment* hinein, oder schöpffe die oberste Farbe einen guten Theil hinweg, und thue dafür einen neuen Zusatz von etwas Farb-Zeug hinein, so stärcket sich die Farbe wieder.

7.) Wenn im Farb-Kessel eine Alaun-Beitze gewesen, derselbe aber nicht wohl gereiniget worden, so darf man nicht gleich schwartz darinnen färben, denn es nicht darmit fort will.

4.) Wenn ein wenig Alaun in schwartze Farbe geworffen wird, so fällt die Farbe zuruck.

9.) Von Alaun- und Weinstein-Beitze muß der Schaum abgethan werden, sonsten fleckt er.

10.) Wenn der Farben-Satz zu schwach, oder das Farb-Gezeug nicht gut ist, so bringet es ein Mißrathen.

11.) Welches Wollene Geräthe mit Saiffe gewaschen, und nicht wohl wieder ausgewaschen wird, solches nimmt die Farbe nicht an.

12.) Woferne mit Kräutern gefärbet wird, ist zu beobachten, daß nachdeme sie gar wohl abgetrocknet worden, sauber aus

aus dem Kessel mit der Farbe gethan werden, denn wo ein Blatt von den Kräutern auf dem Zeug oder Tuch, so man färben will, sich anhänget oder klebet, so kan das Tuch nicht Farbe fassen, sondern flecket. So muß man auch die Spähne vom Färb-Holtz zuruck lassen, sonsten wird die Wolle sehr unrein, und ist übel auszubringen. Will man aber das Holtz mit der Wolle zugleich kochen, so thut mans in ein Säcklein und wirffts in den Kessel.

13.) Soll man auch den Haspel oder Kümmel-Baum fein rein und sauber halten, sonsten wird das Tuch gar bald davon flecklicht.

14. Wenn man bey der Viol-braun-oder Silber-Farbe langsam ist, kan gar leicht das Flecken kommen, und verursacht werden.

15. Wenn bey den rothen Farben ein Meister von Kalch gemacht wird, und zu starck ist, oder das Wollene zu lange darinen handthieret wird, so wird es braunlicht, oder der Pfersing-Blüthe gleich.

16.) So hat man sich gleichfalls fleißig zu hüten, daß man keinen Kalch in den Kessel schütte, und das Wollene mit kochen lasse, so das geschehe, würde es die Wolle mürbe machen, und das Tuch fressen. Wenn ein Tuch gemeistert wird, muß man sehr behutsam damit umgehen.

17.) So man auch, was man färbet, etliche mahl, ehe es zu vollem Sud gebracht wird, aufhaspelt, und also offt lüfftet, so fället die Farbe desto lieber an.

18.) Wenn ein Tuch gleichträchtig gefärbet seyn soll, daß es fein unter der Farbe gehalten werde, massen in wohlbestellten Färbereyen, man hierzu besondere Werckzeuge hat, womit man alles fein unter die Farbe halten kan. Etliche aber, damit die Kräuter, Bast und Borcke desto besser ihre Farbe gehen lassen, streuen ein wenig Kalch darauf, damit dieselben desto stärcker färben, andere aber, unterlassen es: Und daß die Tücher nicht

leicht

leicht flecken, so nimm auf 1. Tuch $\frac{1}{4}$ ℔. *Salarmoniac* zum Färben, so flecken sie nicht.

Bey dem Wollen-Färben muß man dreyerley beobachten: 1. Die Reinigkeit der Wolle. 2. Derer Zubereitung zum Abnehmen der Farben. 3. Der Farben Selbst-Bestand oder Veränderlichkeit.

## Von Krafft- oder Semmel-Wasser.

Hänge 2. Kessel voll schön reines Wasser über das Feuer, und thue 2. *manip.* Stärck-Krafft- oder ander schönes Mehl darein, und lasse es zusammen $\frac{1}{4}$. Stund sieden: Dann menge noch 1. Eymer voll kalten Wasser in ein sauber Fäßchen darzu, biß es kalt ist, und wenn es nicht gantz kalt, ein wenig Lerchen-Schwann darzu gethan, welcher wohl klein zerbrochen seye, oder zerrührten Sauerteig, und miteinander stehen und sauren lassen.

## Kleyen-Wasser auf geringe Tücher.

Nimm in 2. Eymer voll Wassers, 2. Hüte voll Weitzen-Kleyen, lasse es eine 4tel Stund sieden, giesse es gleichfalls in ein sauber Gefäß, und thue noch 1. Eymer voll Wassers darzu, zertreibe alsdenn 1. *manip.* Sauerteig darinnen; dieses ziehet absonderlich die übrige Feuchtigkeit, des Tuchs aus, und trocknet daßelbe rein ab, macht es lind, und bricht die harten Wasser.

## Tücher zu alauniren.

Auf ein ℔. Waare hänget reines Fließ- oder Regen-Wasser mit dem 3ten Theil Krafft- oder Kleyen-Wassee über das Feuer, und thut 4. L. Alaun, und 2. L. Wein-Stein darein. Wenn es siedet und schaumet, so nimmt man erstlich den Schaum ab, thut alsdenn die Waare darein, rühret es eine Stunde lang wohl um, alsdenn heraus genommen, und wohl ausgespühlet.

spühlet. *NB.* Bey dem Gewicht des Alauns und Weinsteins ist wohl zu *observiren*, daß allezeit des Alauns noch so viel als des Weinsteins genommen werde. Etliche verwerffen den rothen Weinstein, und brauchen allein den Weissen; andere aber halten den rothen für besser, welches auch auf *Cremoysin*, und alle braunlichte rothe Tücher, wie auch auf guten Tüchern, die erstlich einen röthlichten Grund haben sollen, ehe sie schwartz gefärbt werden, mit gutem Nutzen wahr erfunden wird.

## Schön Scharlach-Roth zu färben.

R. Vom Krapp auf 40. ℔. schwer Zeug, 3. ℔. Alaun, $1\frac{1}{2}$. ℔. weissen Weinstein, 6. Loth *Arsenicum*, 4 Loth *Ceruſſa*, und lasse das Tuch 5. viertel Stund lang darinnen sieden: Alsdenn schlage das Wasser weg, und thue wieder Wasser in den Kessel, nebst 1. Metze weisser Kleyen, und spühle das Tuch aus in fliessendem Wasser; ziehe solches hernach in dem Wasser durch, da die Kleyen seyn, alsdenn thue das Tuch heraus, mache eine Flotte von 3. ℔. Gelb-Spähnen, 3. L. weissen Junich, und ziehe das Tuch etliche mahl durch den Flott, die Späne von Junich müssen zuvor ausgekehret seyn, alsdenn thue des Kropps 5. Loth in die gelbe Flotte, nebst 4. Loth *Storax*, laß es eine Nacht in Wasser untereinander weichen, hernach leinere das Tuch 1. Stund lang sehr wohl in dem Kessel herum, es muß aber groß Feuer unter dem Kessel seyn, so bekommst du schön Scharlach-Tuch.

## Englisch roth Tuch zu färben.

R. 3. ℔. Alaun, 2. ℔. weissen Weinstein, 7. L. *Ceruſſa*, oder Bleyweiß, und $\frac{1}{2}$. Metze Weitzen-Kleyen, thue es in den Kessel zu dem Tuch, lasse es $1\frac{1}{2}$. Stund wohl sieden, und eine Nacht im Sud hängen. Nimm hernach auf ein jedes Stuck Tuch, wenn es gespühlet ist, in die Flotte 6. ℔ guten Krapp, 4. Loth *Orlean*, 3. Loth *Curcuma*, und 4. Loth Scheid-

Wasser, lasse das Tuch ¾ Stund über den Haspel lauffen, so bekommst du ein guts engl. rothes Tuch, als dann spühle es aus.

## Tuch spanisch Leib-Farb zufärben.

R. 8. Loth. Bleyweiß, 7. Loth *Arsenicum*, 1. ℔ gebranten Weinstein, und 2. ℔ Alaun, Lasse das Tuch 2. Stunden wohl sieden; thue es als denn heraus, und lasse es nach dem Sud hängen. Des andern Morgens mache eine Flotte in 2. ℔. guten *Green*; ¼. ℔ *Orlean*, ½. Viertel *Curcuma*, und 3. L. Scheidwasser.

## Eine blaue Indig Farbe anzusetzen.

Wenn du den Indig färben wilt, so nimm auf 1. Vierling Indig ½. ℔. Poth-Aschen, 1. Vierling Röthe und 3. *manip.* Weitzen-Kleyen, lasse es es ½. Stunde sieden; darnach lasse es fallen, und nimm das lautere von der abgesottenen Lauge, und reibe den Vierling Indig klein und fein klar, darnach must du einen Satz oder alten Indig, oder einen frischen Weyd, und den Indig vorher im Kessel haben, darnach den abgeriebenen Indig in dem Weyd oder alten Satz thun, und 24. Stunden darinnen stehen lassen, so wird er färben.

## Eine überaus schöne und treffliche Blau-Kippe einzusetzen.

Thue erstlich 1½. Metz Weytzen-Kleyen in die Kippe, darnach nimm Weyd, und 2. ℔. Krapp, lasse den in einen Kessel voll Wasser 3. Stunden lang sieden, schlage es hernach über in die Kippen und laß es stehen, biß die Kippe kommt. Darnach thue den Kessel wieder voll Wasser, und lasse es sieden, wann die Kippe da ist, so schlage das Wasser in solche, decke es warm zu, und lasse es 2. Stunden stehen, hernach siehe alle Stunden wieder darnach biß sie blau gibt, als dann magst du 3. oder 4. ℔ Indig und 3. ℔ Pot-Asche inwendig hinein thun,

so

so viel du zu färben hast, lasse es stehen, und färbe daraus, wenn du gefärbet hast, so rühre es um, decke es zu, und lasse es 2. Stunden stehen, darnach färbe wieder. Es muß aber auch Kalch hinein, ein Viertel oder halb Viertel, nachdem es viel braucht; im übrigen must du es abermahl 2. Stunden stehen lassen, auch allemahl wohl rühren, und ihme Kalch geben, wenn du gefärbet hast.

## Tuch / schön Cremoysin Farbe zu färben.

R. Auf ℔. ij. Wolle 1. L. *Cochenille* und ½ L. Vierling Weitzen-Meel weiche zuvor die Kleyen 8. Tag ins Wasser, biß das Wasser sauret; wenn du nun färben wilt, so seyhe das Wasser wohl von den Kleyen, und schütte es in den Kessel, aber die *Cochenille* weiche zuvor über Nacht in warmes Wasser, und wenn du färbest, so mache ein gut Feuer darunter, und wärme das Wasser damit, nimm alsdenn ein wenig davon, rühre etwas Farbe darein, und thue es in Kessel, so lange du etwas von Farbe hast. Wenn es denn anfängt zu sieden, und du es meistern willt, so nimm Lauge und seihe es 3 mahl durch, oder nimm ½. Vierling Wein-Treber-Aschen, und schütte es in laues Wasser, ziehe alsdenn deine Farbe hindurch, biß die Farbe gefället.

## Tuch / schön Purpur-Farb zu färben.

Thue zu 1. ℔. Waare in ein schön reines Wasser 4. Loth Alaun, und 2. L. Weinstein, siede die Waare 1. Stund lang darinnen, alsdann nimm sie heraus, lasse sie abkühlen und spühle sie aus. Nach diesem wärme wieder ein Wasser über dem Feuer, und thue auf jedes ℔. Waare 6. L. roth Holtz, lasse es eine ½. Stunde sieden, und arbeite deine Waare wiederum darinnen, mache sie so roth, wie du es haben wilst, und nimms heraus. In die Farb aber wirff 4. L. Pot-Asche, rühre sie

wohl, und stecke deine rothe Waare abermahl darein, rühre und hasple die auf und nieder, daß sie nicht fleckicht werde, lasse sie erkühlen, und spühle sie wohl aus.

## Tuch / Silber-farb zu färben.

℞. Auf 20. Ellen Tuch $\frac{1}{2}$. ℔. Alaun, und $\frac{3}{4}$. ℔. *Fœnum Crœcum*, laß $\frac{1}{2}$. Stunde sieden, alsdenn nimm 1. ℔. Pot-Aschen, und $\frac{1}{2}$. ℔. Bresilien, und lasse es eine Viertel-Stnnde darinnen sieden.

## Tuch / schön Citronen-gelb zu färben.

℞. 3. ℔ Alaun, 6. Loth Bleyweiß, und 6. Loth *Arsenicum*, lasse das Tuch anderthalb Stunde wohl sieden, thue das Wasser davon, und ein anders in den Kessel, mache eine Flotta, von 16. ℔. gelben Blumen, 6. Loth Pot-Aschen, 4. Loth *Curcuma*, und lasse die Pot-Aschen stets mit ein- und Auskochen: Hernach ziehe das Tuch behende durch, so hast du schön Citronen-gelb.

## Roth Scharlachen Farb.

Alaune dein Tuch wie ein *Cramoysin*, siede es aber 2. Stunden in Strom-Wasser, lasse es auch die gantze Nacht unausgewaschen hangen, und wasche es erst den andern Morgen aus; gib ihm hernach die Farbe, wie folget: Nimm Kleyen-Wasser, lasse es sieden, schaume es rein ab, und thue darein auf 1. ℔. Waare, 2. Loth wohl pulversirten Weinstein, davon die Helffte zuvor mit 1. Loth *Cochenille* vermischet seye, und wenn das Wasser im Kessel, darinnen die übrige Helffte Weinstein ist, gesotten hat, so thue die vermengte *Cochenille* darein, lasse es miteinander aufwallen, und thue hernach 1. Loth Scheid-Wasser darein, einer Erbs groß Salmiac zerlassen darzu, und giesse es an den Sud, wenn die Waare schon $\frac{1}{4}$tel Stunde gesotten hat, lasse es etwas mit einander kochen, hernach kühle und spühle es aus.

Tuch/

## Tuch / schön Violet-Farb zu färben.

Wärme saubers Regen-Wasser, und alaunire dein Gut, zu 4. ℔. Waaren nimm ½. ℔. Alaun, 4. Loth Weinstein und eine Hand voll Krapp, rühre es wohl untereinander, und wenn es geschmoltzen und zu kochen anfängt, thue dein Werck hinein, laß es eine halbe Stunde sieden, alsdenn nimm es heraus, verkühle es sanfft, und spühle es aus: Hernach thue wieder reines Wasser in einem Kessel, und darein ½. ℔. braun Holtz, in einem reinen Sack, lasse das 1½. Stund sieden, thue alsdenn ¼. ℔. Grünspan, der im warmen Wasser zuvor wohl zerdrückt sey, in die heisse Flatte, rühre es wohl um, thue alsdenn dein Werck hinein, handthiere es eine 4tel Stund, biß es ins sieden kommt, hernach nimm es heraus, kühle und spühle es wohl aus.

## Gute Scharlach-Farbe.

Auf 1. ℔ Waare: Setze einen küpffernen Kessel mit Regen-Wasser über das Feuer, dann thue in ein Zinnern Geschirr 3. L. Scheid-Wasser, 3. Loth *pulverisirten* Weinstein und 2. Loth Salmiac, oder hast du Scharlach-Suppe, so nimm ein wenig *Cochenillen*, rühre es wohl darunter, und thue dein Werck darein, lasse es 1. Stunde darinnen sieden, dann nimm es heraus, kühle und spühle es aus, und gib ihm die *Coleur*, wie folget: auf 1. ℔. Waare, nimm *Cochenille* und 4. Loth *pulverisirten* Weinstein, ½. L *pulv. Salmiac*, rühre es wohl um, und thue dein Werck darein, lasse es mit Regen-Wasser 1½. Stund sieden. Handthiere es wohl über den Haspel, alsdann thue es heraus, und spühle es wohl aus, so hast du schönen Scharlach.

## Recht gut Carnesin-Farbe auf Tuch.

Nimm zu jedem ℔. Waare ½. Eymer voll schönes Regen-Wasser, thue darein 4. Loth schönen weissen Weinstein, rein gerieben, und ¼. Viertel weissen Alaun, lasse es 1. Stunde

lang zusammen sieden, und leime es wohl herum, hänge alsdenn die Waaren auf, lasse es wohl vertrieffen, und spühle es endlich in einem reinen Wasser, hernach nimm schönes Regen-Wasser, wärme es in einem Kessel, nimm ein Töpffchen voll Wassers heraus, und thue 1. Loth *Cochenille* darein, so klein zerrieben, schütte die in den Kessel, und spühle das Töpffchen aus; darnach nim weiß-pulverisirten Weinstein 3. L. *pulverisirt.* rothen *Arsenic* ein Achtel: rühre es wohl untereinander, thue es in den Kessel, und die Waare darein, 1. 4tel Stund lang, hernach thue 2 Löffel voll Weytzen-Kleyen darein, und rühre es wohl um, lasse es noch 1. 4tel Stunde wohl sieden, und leime es allezeit wohl um, alsdenn nimm die Waare heraus, lasse sie kalt werden, und spühle sie wohl aus; Wenn du die Kleyen hinein thust, magst du auch wohl 1. Löffel voll gebrannten Wein von Weintrestern darzu schütten, das gibt einen trefflichen Glantz, und wenn es auch mehr als 1. Löffel voll wäre, so schadet es ihme doch nichts.

## Tuch / schön Leib-Farb zu färben.

*R.* Auf 1. ℔. Waare, 2. Loth Weinstein, 2. Loth weisse Stärcke oder Krafft-Meel, lasse dieses mit einander aufsieden, und verschaume es in wenig Wasser, thue hernach ½. Loth *Cochenille*, ½. Loth Krafft Meel und ½. L. Berg-Zinn, so in 2. Loth Scheid-Wasser, und beydes in 2. Loth reinen Wasser vermischet in die Farbe geschüttet werden solle, darzu, lasse also das Wasser mit dem Weinstein und Sterckmeel sieden, und setze alsdenn mit der *Cochenillen* und dem Scheid-Wasser, darinnen das Zinn zerbeitzet ist, darein, und lasse die Waare 1. Stunde lang sieden.

## Auf andere Weise.

*R.* Weissen Weinstein 2. Loth, Stärckmeel, Citronen-Safft, *an.* 1. Loth, und *Cremor Tartari* ½. Loth, lasse dieses alles mit einer

ner kleinen Messer-Spitz voll *Curcuma* in reinem Wasser aufsieden: alsdenn mit 1. L. *Cochenille* und über eine Weile hernach mit 2. Loth Scheid-Wasser, darinnen 1. Quintl. Berg-Zinn zerlassen sey, nachgefolget, und den Zeug 1. Stunde lang sieden lassen.

## Schön Spannisch Leib-Farb auf Tuch oder Zeug.

Nimm auf 1. ℔. Waare, 4. Loth Weinstein, ½. Loth *Cochenille*, ½. Krafft-Meel, und thue ½ L. dessen stracks in dem Sude. Nimm ferner in 6. Loth Scheid-Wasser, 4 Loth gekörnt oder klein gefeilt Berg-Zinn, in der Sonnen-Wärme *solviret*, und trage es nebst der *Cochenille* bey wenigen nach und nach in die Flatte, und so es kochet, folge mit dem Scheid-Wasser hinnach, lege darauf bald die Waare hinein, lasse sie 1. Stunde sieden, und schöpffe das Wasser aus. Zum andernmahl aber lasse mit ½. L. *Crem. Tartari* oder des *subtilesten* Weinsteins, 1. L. Citronen-safft. 1. Loth Krafft-Meel, und 1. Loth *Cochenille* auf ½. Stunde oder länger sieden.

## Cramoysin Tané-Farben.

Lasse den Absud von der Carmesin-Farbe über dem Feuer heiß werden, thue darein 1. Loth zerstossenen Gallus, 4. Loth Gummi, Vitriol oder Kupffer-Wasser 3 Loth, alles klein zerstossen, lasse es aufwallen, biß der Gummi zergehet, arbeite alsdenn deine Waare darein ½. Stunde lang, so wird sie schön, und die Waare fest halten.

## Tuch/schön gelb zu färben.

Alaunire deine Waare, wie gebräuchlich eine halbe Stunde, nimm alsdenn auf 1. ℔. Waare ½. ℔. gelbe Gilb-Blumen, streue darein eine Handvoll Holtz-asche, laß es ¼. Stunde sieden, stecke deine ausgespühlte Waare hinein, arbeite sie so lange, biß sie schön genug ist, verkühle sie alsdenn, und spühls aus.

Tuch,

## Tuch / schön Stroh-gelb zu färben.

Wann die Waare erst gelb ist, so schütte in die Farbe ein *Quartier* Manns-Urin, tüge deine gelbe Waare hinein, und arbeite sie nach Gefallen.

## Gewand / schön Gold-gelb zu färben.

Nimm deine auff vorerwehnte Manier gelb gemachte Waare, bringe alsdenn under Wasser über das Feuer, und thue auf 1. ℔. Waare 2. L. *Viset*- oder *Fuset*-Holtz, gelbe Späne genannt, mit 1. Bohnen groß Pot-Asche, lasse die Farbe ein viertel Stund lang sieden, lege alsdenn deine Waare hinein, und handtire sie.

## Schön Braun-gelb Tuch zu färben.

R. Auf 1. ℔. Waare 4. L. *Viset*-Holtz, 2. L. Pot-Asche, lasse es eine halbe Stunde sieden, dann rühre es wohl um, und stecke die zuvor schön gelb gemachte Waare darein, arbeite sie so lange biß sie schön genug, als denn spiele sie aus

## Tuch / Fillemort oder Feuillemorte.

Ziehe erstlich deine gelb gefärbte Waare durch heisse schwartze Farbe, und wenn sie kalt worden, wasche sie aus; je Lichtgelber sie ist, je lichter wird die *Feüillemorte*. Nach diesem hänge ein reines Wasser über, und thue 1. Loth Fernebock darein, lasse ihn ½. Stunde sieden, als denn ziehe deine Waare hindurch.

## Schön grün zufärben.

Mache es erstlich gelb mit der Scharte, denn wasche es wohl aus, und wenn es noch naß ist, so ziehe es durch die blaue Farbe, und treib es so lange, biß es nach deinem Gefallen ist, auf diese Art kanst du vielerley grünfärben, wenn du es erstlich gelb machest, als Gras-grün, See-grün, Sittich-grün, Stahl-grün, Düster-grün, und wie du sie haben wilt.

Schön

## Schön Meer-grün Tuch zu färben.

Nimm auf 1. ℔. Waare 16. L. Grünspan *pulv.* 7. *Quartier* Wein-Eßig, und 1. *Quartier* Bier-Eßig, zerreibe den Grünspan wohl darinnen, stecke hernach 1. paar Strümpffe hinein, durchnetze solche in alle Wege, hänge sie hernach ohne ausringen auf, und lasse sie trocken werden, thue das so offt biß alle Feuchtigkeit deines Ansatzes ausgetrocknet, alsdenn lasse es trocknen.

## Schön Stahl-grün zu färben.

Hänge reines Reegen-Wasser über das Feuer, und thue zu 1. ℔. Waare gestossnen Gallus und Gummi, desgleichen Brefilien-Holtz und Vitriol *an.* 2. L. und Grünspahn 1. Loth, lasse alles wohl auffsieden, rühre es um, laß sieden, biß es schön genug ist, alsdenn spühle und kühle es aus.

## Schön Muscaten-Farb.

Nimm grüne Welsche Nuß-Schaalen 2. oder 3. Metzen, oder Nuß-Baum Wurtzel, hebe sie in Kessel, und wanns siedet thue das Tuch hinein, und ziehe es über den Haspel, thue es hernach heraus, und kühle es, laß alsdenn die Materie ein wenig darinnen auffsieden, thue das Tuch hinein, laß ½. Stunde sieden, thue es wieder heraus, und kühle es, thue hernach wieder 1. ℔. Gallus und 3. ℔. Krapp miteinander in den Kessel, und wenn es siedet, so lasse es 1. Stund so fort sieden, thue hernach das Tuch heraus, und kühle es wohl ab, nimm alsdenn wieder 1. oder 2. ℔. Kupffer-Wasser, thue es in Kessel, rühre es wohl, und limmre das Tuch alleweil um, biß es anfängt dunckel zu werden, hernach spühle es aus.

## Gemein roth zu färben.

Nimm erstlich 3. ℔. Alaun, 2. ℔. Weinstein, und 1. Vierl.

weisse Kleyen auf 30. Ehlen Tuch: darnach thue wieder Wasser in dem Kessel, und nimm 6. ℔. guten Krapp, und 1. Glaß voll Eßig, lasse es warm werden, darnach thue die Waare hinein, und hasple es herum, biß es roth genug ist, hernach spühle es aus, so hast du schön roth Tuch, man muß es aber vorhero 3. Stunden in Alaun und Weinstein sieden.

## Roth aus Sommer-roth.

R. 3. ℔ Alaun $1\frac{1}{2}$. ℔. Weinstein, lasse das Tuch anderthalb Stunde wohl sieden, darnach schlage das Wasser weg, und thue wieder Wasser in den Kessel, mache eine Flatten von 10. ℔. Sommer-roth, 8. Loth Pot-Aschen, oder etwas Urin, siede es auf, wenn es gleich 1. Nacht eingeweichet ist.

## Schwartze Farbe.

Nimm lauter Wasser in Kessel, und auf 10. Stück Tripp, $2\frac{1}{2}$. ℔. Türckischen Gallus, und $1\frac{1}{2}$. ℔. braun Holtz, lasse es wohl miteinander sieden, thue den Tripp hinein, lasse ihn 2. Stunden wohl sieden, und eine Nacht darinnen ligen; auf den Morgen aber thue ihn herauß, hast du hernach alte Farbe, so giesse sie zu dem Gallus, und thue 2. ℔. Kupffer-Wasser darein, lasse den Kessel wohl auffsieden, und thue den Tripp hinein, lasse ihn 2. Stunden sieden, und 1. Nacht darinnen ligen, spühle ihn dann rein aus, und lasse es fein wohl am Kachel-Ofen trocknen, reibe ihn hernach mit dem Stein, und bürste ihn wohl aus, alsdenn mache es noch einmahl also, wie oben stehet; alleine, daß du die Farbe alle aus dem Kessel giessest, und wieder frisches Wasser in den Kessel thust; alsdenn nimm die alte Farbe, giesse mit hernach wie oben gemeldet, und wenn die Stücke trocken sind, so reibe und bürste sie aus, färbe sie alsdann noch einmal, und nimm wieder frisch Wasser, und $2\frac{1}{2}$. ℔. Türckischen Gallus, und $1\frac{1}{2}$. ℔. Baum-Holtz, färbe es wie das erste mahl, und bürste

es

es aus, so ists schwartz genug. Wilt du es aber gar schön haben, so nimm einen Kessel voll lauteres Wasser, thue darein ½. ℔. *calcinirten Vitriol*, und 1. ℔. Weinstein, siede es 1. Stunde lang darinnen, und spühle es wieder aus: alsdenn thue wieder frisch Wasser in den Kessel, und auf 1. Stück von 12. Ehlen ½. ℔. braun Holtz, lasse es gegen 1. Stunde darinnen sieden, wilt du sie noch schöner haben, so färbe sie einmahl durch die Rausch-Farbe.

## Nun folget die Rausch-Farbe.

Nimm Erlene Rinden und Gallus 3. Stunden daraus gegallet, auch Schleff und Rausch, lasse sie 2. Stunden darinnen sieden, zum letzten aber nimm Kupffer-Wasser in den Kessel, und lasse sie eine Nacht darinnen ligen, alsdenn spühle es aus.

## Eine schöne blaue Indig-Farbe / auf Wolle für die Tuchmacher.

Nimm auf 2. Loth Indig 2½. Loth Pot-Aschen, weiche solchen in ein rein Geschirr, rühre es um den andern Tag auf, daß es sich wohl untereinander vermische, wenn nun der Indig weich ist, so schütte ihn in einem Reib-Topff, und reibe ihn mit einer Keulen fein klein, schwemme ihn mit Lauge von Buchen-Aschen oder Kammer-Lauge ab, biß alles flüssig wird, der Urin aber pfleget übel zu riechen, ist auch den Augen schädlich, wessentwegen die Lauge besser. Diese Farbe wird in einem Kessel oder darzu gemachten höltzernen Gefäß gethan, und so man färben will, muß die Farbe warm seyn; die beste Wärme ist, wenn man die Hände nach Art des Zeiger-Schlags, biß man 10. zehlet, darinnen halten kan. Thue darein gute reine Wolle, rühre sie wohl um, laß sie 2. Stunden ligen, lüffte sie, und dieses treibe so lange, biß es die Farbe weg hat, decke aber das Gefäß alle mahl wieder zu. So der Indig die Wolle weiß lässet, thue etwas

*Auripigment* und Saltz in die Lauge, lasse es in einander erwärmen, giesse es in den Indig, so läßt er sich zwingen, und lässet die Farbe gehen, etliche gebrauchen auch darzu Spieß-Glaß, oder Gallitzen-Stein, solches verwehret für Umschlag, die so ernannten Materien aber sind gifftig, dessentwegen fürsichtig mit umzugehen. Zuweilen pfleget der Indig etliche Tage seine Farbe an sich zu halten, aber nur Gedult, er wird sich schon färben.

## Wie der hohe Scharlach oder Purpur zu färben, und was darbey zu beobachten.

1. Muß der Kessel vom guten Englischen Zinn seyn, sauber gerieben und gewaschen werden. 2. Muß der *præparirte* Weinstein allezeit in dem Sud des Kessels gethan werden, weil das Wasser noch warm ist. 3. Muß das abgezogene Scheid-Wasser in dem Sud, weil das Wasser nach laulicht ist, gethan werden. 4. Das Tuch oder Garn, so gefärbet werden soll, muß man in den ersten Sud thun, und es bey 2. Stunden mit kochen lassen. 5. Das gekochte wäscht man sauber ab, und reiniget den Kessel. 6. Den 2. Sud bereitet man wie den ersten, und thut die auf das allerfeinste durchgesiebte *Cochenille* darein, wenn das Wasser in dem gröstem Sud ist, und rührets wohl um. 7. Wenn die Farbe in vollem Sud, thut man die im ersten Sud gewaschene Materie zum Färben hinein, und windet sie auf einer Walger immerfort auf und ab, damit sich die Farbe wohl und gleich einziehe. 8. Wenn nun die Materie genugsam gefärbet ist, so wäschet man sie mit etlichen frischen Wassern wohl aus, und hängt sie in ein Zimmer, oder an die Lufft, wo kein Staub darauf fallen kan, zum trocknen. 9. Im übrigen geschicht alle Arbeit, wie bey dem gemeinen Färben, aber dieses muß wohl in acht genommen werden, daß, wenn das Scheid-Wasser in den andern Sud gethan wird, sich ein grober wilder Schaum erhebt, welcher auf das fleissigste muß abgenommen werden.

## Wie das Zinn solviret wird zum Färber-Scheid-Wasser.

Nimm Englisch Zinn, gieſſe erſtlich ein gemein Scheid-Waſſer darauf, dann folgends das Scheid-Waſſer, um das Zinn aufzubeiſſen, und ſich davon abzufreſſen, die *Solution* muß nicht molcken oder Milchfärbig, ſondern heil und klar außſehen. Von dieſem Waſſer ſchüttet man den halben Theil in den erſten Sud, und den andern halben Theil in den andern Sud, in welchem der Weinſtein iſt aufgelöſet worden.

## Wie das Gewicht des Scheid-Waſſers / deß Weinſteins und der Farbe ſoll beobachtet werden.

Mache den erſten Sud wie den andern, alſo muſt du zu dem erſten Sud nehmen, ſo viel des Weinſteins, Scheid-Waſſers und Engliſchen Zinns, als zu dem 2. Sud, nach Gewicht der Materie die du färben wilt, wie in folgender Tafel zu erſehen iſt.

## Gewicht zur Lauge auf 1. Pfund Tuch.

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1. ℔. | } Tuch erfordert | 4. L. Scheid-Waſſer | und 4. L. Weinſtein. |
| 2. ℔ | | 8. | 8. |
| 3. ℔. | | 12. | 12. u. ſ. w. |

## Zum andern Sud / welches die Farbe iſt.

1. ℔. Tuch erfordert $2\frac{2}{3}$. Loth Scheid-Waſſer, $2\frac{2}{3}$. L. Weinſtein, 1. *Drachma Cochenille.* Und auf ſolche Weiſe vermehren ſich nach *Proportion* die Materien zum Sud, nachdem ſich auch die Materie vermehrt zum färben. Die *Proportion* des Zinns iſt, daß man auf 1. Loth Scheid-Waſſer 1. Quintl. Zinn nimmt.

## Die hohe Scharlach-Farb auf Wollen Tuch zu färben, auf andere Art.

Erſtlich nimm auf 3. ℔. Gewand 1. Loth Alaun, 4. Loth Erb-

sen-Meel, 2. Loth *Salmiac*, 2. Loth Weinstein, 1. Loth Gurgumi, 2½. L. Scheidwasser, siede es in einem Zinnern Kessel, laß 1. Stund sieden, so wird es schön Citronen-Farb, dann kanst du den Scharlach färben, schütte das gelbe Wasser hinweg, nimm frisches Wasser, schütte es in den Kessel, darnach nimm 1. Loth Weinstein, 2. Loth Stärck, *Cochenille* und Scheid-Wasser *an.* 1½. Loth, schütte es alles zusammen in den Kessel, und lasse es warm werden, darnach thue den Zeug hinein, und laß ¼. Stund sieden, so wird es schön Scharlach.

## Auf Spanische Leib-Farb zu färben.

Auf ½. ℔. 2. Loth Alaun, 2. Loth Weinstein, 2. Loth Erbsen-Meel, 2. Loth Scheid-Wasser, 2. Loth *Salmiac*, 1½. Loth *Cochenille*, schütte dieses alles in diese Scharlachs-Brühe hinein, und wenn es siedig heiß ist, so thue den Zeug hinein, und laß ½. Stund sieden.

## Schön Carmesin-roth.

Nimm anf 1. ℔. 4. Loth Alaun, 2. Loth Erbsen-Meel, 2. L. Weinstein, 2. Loth Scheid-Wasser, 2. Loth *Salmiac*, lasse den Zeug 1. Stunde lang in dieser Materie sieden; darnach fülle den Kessel mit frischen Wasser, nimm 2. Loth Stärck, 1. L. Scheid-Wasser, 2. Loth Weinstein ½. Loth *Cochenille*, laß 1. Stund sieden.

## Wollenes Tuch schön hoch roth zu färben.

Erstlich zum Alauniren 2. ℔. Alaun, 1. ℔. Weinstein, 4. L. *Salmiac*, 6. *manip* voll Schrot-Kleyen, darinnen 2. Stunden sieden lassen, und hernach diesen Sud hineinwärts geschlagen, und zu dem rothen, rein Wasser genommen.

## Nun folget das Roth.

Erstlich nimm 6. ℔. Röth, einen Abend zuvor eingeweicht; zum andern, 12. ℔. Schmack, 3. Loth gelben Schwefel, 2. Loth gebrann-

gebrannten Weinstein, 1. ℔. Saltz, gar heiß, aber nicht sieden lassen, davon geröthet, und nach dem Röthen das Tuch in reinem Wasser ausgewaschen; zu dem Meistern, siede ½. ℔. Fernabock ab; zu solchem Meistern nimm 2. ℔. Pot-Aschen, 2. Loth gebrannten Alaun, und in dem abgesottenen Fernabock gethan, und darinnen das Tuch gemeistert, so wird es schön hoch-roth.

## Zu Alauniren.

℞. 4. ℔. Alaun, 1. ℔. Weinstein, 4. Loth Salpeter, 2. L. *Salmiac*, siede Fernabock ab, so viel du brauchst, auf das Gewand, 4. Loth Röth, 2. Loth. *Curcuma*, 1. Loth Zinnober, 1. Loth *Salmiac*, 1½ Loth Salpeter, 3. L. *calcinirten* Weinstein.

## Seiden auf Carmesin-roth zu färben.

Nimm von der besten Seiden so viel genug ist, dörre sie an der Sonne, schabe sie, zerlasse oder *temperire* sie mit Brunnen-Wasser; darnach nimm sie, wickle darum ein leinen Tuch, koche sie in diesem Wasser eine halbe Stund lang, und wende die Seiden zu Zeiten herum, auf daß sie nicht anbrenne, darnach nimm sie heraus, wasche sie erstlich aus Saltz-Wasser, darnach aus Brunnen-Wasser, welches so es vollbracht, zu einem jeden ℔. Seiden 1. ℔. Alaun in kalten Brunnen-Wasser, so viel von nöthen, zerlassen, gethan, lege darein die Seiden, also bloß, und in ein leinen Tuch verwickelt, 8. Stunden lang, darnach nimm sie wieder heraus, wasche sie abermahl zu erst aus Brunnen-Wasser, darnach aus dem Saltz-Wasser, zuletzt wiederum aus Brunnen-Wasser. Wann nun dieses alles geschehen, so thue die Seiden in den Kessel mit folgenden Stücken.

℞. Körnlein, damit man Scharlach färbet, Carmesin, zu *Latein*, *Cocci grana* genannt, 6. oder 8. Loth, stosse sie klein, lasse sie durch ein Sieb gehen, thue sie in einen Kessel, mische darunter so viel Brunnen-Wasser, biß die Seiden 4. oder 6. Finger hoch bedecket wird, und für jedes ℔. Seiden 6. Loth

gestos-

gestossne Gall-Aepffel, oder 1. Loth *Arsenicum Crystallinum*, koche es alles miteinander, und so es anhebt zu sieden, so thue die Seiden darein, koche es 4 Stunden lang an einander, darnach nimm die Seiden wieder heraus, lasse sie am Schatten recht trocken werden, so ist sie sehr schön.

## Mit Cochenille zu färben.

℞. Des besten Alauns 1. Quintl. Weinstein 2 Quintl. *Spiritus Vitrioli*, 1. Quintl. thue es pulversirt und vermischt in ein Geschirr, und giesse so viel, als vonnöthen ist, Wasser darauf. Wenn es nun kochen will, so thue hinein 2. Loth weisse abgekochte Seiden, lasse sie ½. Stund kochen, hernach winde sie aus; alsdenn nimm 2. Loth klein gestossene *Cochenille*, thue sie in das Wasser, worinnen die Seiden gekochet worden, thue darzu 6. Tropffen *Spir. Vitrioli*, und wenn es aufsieden will, so trage die Seiden hinein, lasse sie 4. Stunden wohl heiß darinnen stehen, hernach nimm rein Wasser, tröpffle etwas von *Spir. Vitrioli* hinein, doch, daß man es kaum schmecken mag, spühle darinnen die Seiden aus, und winde sie wieder aus, lasse sie am Schatten wohl trocknen, so ist es *Nacre* Farbe, soll es aber Carmesin-Farbe seyn, so nimm an statt des *Spir. Vitrioli*, *Spiritum salis armoniaci*, und spühle die Seiden darinnen aus. Diese Farbe muß nicht flecken, weder von Citronen Safft, noch von andern scharffen Dingen mehr.

## Rothe Kotzen zu färben.

Kauffe vor 8. Groschen Röthe, für 3. Grl. Alaun, stosse den Alaun, schütte ihn in einen Kessel voll Wasser, darinnen 2. Kotzen platz haben, wenn der Alaun gesotten, so stosse die 2. Kotzen in den Kessel, lasse sie darinnen etliche Sude thun, schütte darauf die Röthe in den Kessel, lasse sie wohl sieden, nimm die Kotzen heraus, breite sie schön gleich auf die Erden, bestreue sie wohl mit ungelöschten Kalch, lasse sie also bestreuet eine halbe Viertel

Stund

Stunde ligen, (welches man Meistern heisset,) nimm so dann die Kotzen abermahl, und wirff sie zusammen in den Kessel, lasse sie wieder 2. oder 3. Sude thun, nimm sie alsdann heraus, und hänge sie an die Lufft

## Den Taffet oder Leinwand zuzurichten/ daß sie Wasser halten.

R. Lein-Oel 2 ℔. Fürniß 1. ℔. Terpentin 2. Loth, Honig 1. Löffel voll, dieses alles zusammen in einen reinen Hafen bey einem linden Kohl-Feuer *temperi*ret, hernach den Taffet oder Leinwand ausgespannt, damit angestrichen, und an der Lufft, aber nicht beym Feuer, lassen trocken werden: Was man für eine Farbe geben will, die muß man (doch daß sie zuvor, wie eine rechte Mahler Oel-Farbe abgerieben sey) unter obgedachte Materie mischen, biß sie die verlangte Farbe bekommen, der Anstrich muß mit warmen Zeug geschehen.

## Wolle, auf allerhand Weise zu färben.

### Schöne rothe Wolle.

Wasche die Wolle schön sauber aus, lasse sie wohl trocken werden, nimm auf ein jedes ℔. Wolle einen Vierlig Alaun, stosse ihn, und schütte ihn in ein siedendes Wasser, laß es also sieden, biß der Alaun gar zergangen, lege hernach die Wolle in das siedende Wasser, laß sie 1. Stunde fort sieden, schweibe alsdann die Wolle aus einem kalten Wasser, nimm auf 1. ℔. einen Vierling rothe Brasilgen, lasse dieselbe in einem kalten Wasser 3. oder 4. Tag weichen, schütte die eingeweichte Farbe in den Kessel, mit kalten Wasser, damit die Wolle darinnen recht naß werden kan, lasse die Farbe eine halbe Stunde darinnen sieden, thue das Feuer davon, und säume die Spähne fein sauber aus der Farbe, tauche hernach die Wolle naß darein, kehre sie fleißig um, daß sie zugleich naß werde, sie wird sonsten fleckicht und

mählicht, lasse sie einen gantzen Tag oder über Nacht darinnen ligen, decke es zu, schweibs hernach aus der Farbe, und hencke es auf. Du must aber achtung geben, daß kein Staub oder Aschen in die Farbe komme, sie stehet sonst ab: Du must es auch nicht mehr sieden lassen, wenn du die Wolle hast eingelegt, die Farbe verändert sich sonsten.

## Weichsel-braun Wolle zu färben.

R. Weichsel-braune Brasil-Spähne, und 2. Loth rothe Brasilien-Spähne, weiche sie ein, und machs wie oben beschrieben.

## Wolle, Veil-braun zu färben.

Man nimmt auf 1. ℔. Wollen, 1. Loth Veil-braune Brasilie.

## Wolle schön Gold-Farb zu färben.

Nimm Gold-Farb-Spähne, und mache es wie oben stehet.

## Wolle schwartz zu färben.

Nimm von schwartzen Eichen die Scheitten, Alaun und Schliff, giesse Wasser darauf, und laß es sieden.

## Wolle Haar-Farb zu färben.

R. Die grünen Schaalen von den Nüssen, lasse sie eine Stunde lang in Wasser sieden, so wird es schön Haar-Farb. Wann die Wolle aus der Farbe genommen wird, muß man sie in ein Zimmer hencken, da keine Lufft hinein kommt. Wann die Wolle gewaschen ist, wie Anfangs gemeldet worden, muß man sie auf einen Stängel aufhäncken, und die Fäden fein auseinander ziehen, es hängt sich sonst aneinander, und kan eine Farbe sich nicht wohl austheilen. Die Spähne so zum Färben gebraucht worden, wann man sie wieder trocknet, können öffters gebraucht werden, allein die Farben kommen etwas schwärtzer. Ehe man die Wolle in die Farbe legt, müssen die Spähne sauber abgesäumet werden, sonsten legt sich die Wollen daran und machen flecken.

Von

## Von unterschiedlichen Wollen-Garn-Farben.

### Gras-grün, auf 10. Pfund Wollen-Garn.

Siede das Garn 2. Stunden in Alaun, alsdenn beitze es ein wenig in Grünspahn-Wasser: Hernach färbe es gelb mit Scharten, und blaue es folgends aus der blauen Holtz-Farbe, so wird es schön Graß-grün, man muß aber sehr geschwind damit umgehen.

### Dunckel-grün auf 2. Pfund Garn.

Siede das Garn mit 3. Loth Alaun, 3. Loth weissen Weinstein, 2. Loth Saltz, und ½. Quintl. *Sal. armoniac*, dann spühle es wieder. Darnach nimm Creutz- oder Hagedorn-Beer, so vor Michaelis gebrochen, die noch grün sind, und siede das Garn wieder darinnen, spühle es auch in Lauge wieder ab, man kans auch mit Attich-Beeren thun. Etliche thun im Absud 2 oder 3. Loth Saltz unter die Attich-Beer, und 1. Loth Grünspahn, wann es hernach zum Ende kommt, 1. 2. oder 3. Quintl. *Sal. armoniac*, oder 3. Loth Saltz: dieses siehet schöner denn von dem Indig, ist auch sehr hoch-grün.

### Citronen-grün auf 20. Pfund Wollen-Garn.

Siede das Garn mit 2. ℔. Alaun 2. Stunden lang, dann kühle es aus, leere den Kessel, und mache einen neuen Sud, thue darein ein gut Theil gelbe Blumen, lasse sie eine Stunde sieden, und nimm hernach auf 1. ℔. Garn ½. Loth gestossenen Grünspan, rühre ihn im warmen Wasser wohl durcheinander, biß er zergangen. Wann das Wasser hübsch grünlicht aussiehet, so thut man das Garn darein, und beitzet es darinnen, läßt es ein wenig ligen, alsdann thut mans wieder heraus, lässet es verseihen, und macht es gelb, leere den Kessel, und fülle ihn mit frischen Wasser, thue darein ½. ℔. Blau-Holtz, lasse es eine ½. Stunde sieden, darnach färbe das Garn daraus, man muß aber ge-

geschwind damit umgehen, sonsten wird es feister, darnach wasche es rein, so hast du schön sittich-grün Garn.

## Schön Gold-gelb, auf 1. Pfund Garn.

Beitze die Wolle mit 6. Loth Alaun, 1½. Stund lang, spühle sie hernach rein, färbe sie alsdann mit 1. Löffel voll gestossenen Gurgumi, und 6. Löffel Krapp, siede es 1½. Stunde, kühle es aus, und spühle es. Wilt du aber die Farbe erhöhen, so nimm 1. Quintl. Saffran, und mische den Safft von einer faulen Citronen mit unter, lasse es mit einander beitzen, und thue es zur obigen Farbe.

## Pomerantzen-Farb-Garn.

Beitze das Garn in Alaun, und spühle es. Koche Staudarsche, (ist ein Kraut, so in sumpfichten Wiesen wächset, und kleinen zackichten Saamen hat,) 2. Stunden lang in Lauge oder Wasser wohl aus, giesse die Farbe in ein rein Gefäß, lege leinen- oder Wollen Garn darein, netze es wohl durch, und lasse es 3. oder 4. Tage darinnen ligen, so ists gefärbt. Diese Farbe gibt auch die Scharley von sich.

## Nägelein-braun auf 10. Pfund Wollen-Garn.

Mache das Garn roth, meistere es aber nicht, sondern lasse es nur wohl verseihen, leere den Kessel aus, und thue ½. Metze Elberne Rinden in ein Säcklein, lasse sie 1. gute Stunde sieden, und wenn es im Kessel ½. Stund gesotten hat, so thue ein wenig Schleiff darein, und lasse ihn ein wenig mit sieden, wann es gar gesotten hat, so bräune das Garn darinnen nach belieben: doch hab acht, daß es nicht zu schwartz oder finster werde; alsdann meistere es, und spühle es fein rein aus.

## Schön Veil-blau Wollen-Garn.

Siede 1. ℔. Wollen Garn mit 4. Loth Alaun 1. Stunde lang, und spühle es nicht, koche auch 6. Loth Blauholtz 1. Stun-

de

de lang im Wasser, kläre es ab, thue die Spähne sauber davon, lege das Garn darein, lasse es sieden, thue noch 2. Quintl. Grünspahn darzu, so ists gut.

## Schön blau Wollen-Garn.

Siede des Garns bey 10. ℔. in Alaun, mache den frischen Sud warm, und thue in das warme Wasser auf ein jedes ℔. Garn ½. Loth geriebenen Grünspahn, rühre es hübsch mit einem kleinen Besen in den Sud, daß es fein grün wird, darnach lege das Garn darein, und lasse es darinnen 1½. Stund ligen. Fülle den Kessel wieder mit Wasser, und thue 1. ℔. blaue Bresilge darein, und lasse es eine halbe Stunde sieden; winde das Garn aus dem Grünspan heraus, färbe es in dieser Farbe, so wird die Farbe bald geschwind anfallen, und gar schön blau werden: wasche es sauber, so wird es schön, meistere es alsdann in Laugen.

## Schön Veil-braun auf 2. Pfund Wollen Garn.

Siede das Garn 2 Stunden mit 16. Loth Alaun, und 8. L. Weinstein; darnach nimm 16. Loth blaue Bresilgen, giesse Lauge daran, siede es damit ½. Stunde, darnach seihe es ab, färbe das Garn daraus, und lasse es miteinander sieden, wasche es hernach im frischen Wasser, und lasse es trocken werden.

## Schön Leib-Farb Wollen-Garn.

Nimm auf 2. ℔. Garn 7 Loth Alaun, und 1 Loth Weinstein, zum Absud, zum färben aber brauche 6. Loth Röthe und 3. Loth Fernabock. Dieses siede 1. Stunde, und thue alsdann das Garn laulicht darein, färbe es, je länger je besser, ½. Stunde, biß es siedet, dann kühle es aus.

## Schön Carmesin-roth Wollen-Garn.

Siede 2. ℔. Wollen-Garn mit 4. Loth Alaun, und 4. Loth weissen Weinstein, und ½. L. Schmack; alsdann nimm 16. L. ein-

geweichten Fernabock, so des Abends zuvor 1. Stunde lang abgesotten.

## Purpur-Farb Wollen-Garn.

Nimm 2. oder 3. Quintl. Braun-Holtz unter dem Fernabock, so siehet es gar hoch.

## Uberaus schön roth-Wollen-Garn.

Nimm auf 10. ℔. Wollen-Garn, 1. ℔. Weinstein, 1. ℔. Alaun, siede das Garn 2. Stunden, leere den Kessel, mache einen frischen Sud, thue darein 4. ℔. Fernabock oder 5. ℔. Sommer-Röthe, so eine Nacht geweichet hat, mache Feuer unter den Kessel, thue die Röthe darein, und laß es ziemlich heiß werden, daß es schier zu sieden anfängt. Darnach hänge das Garn auf einen Stecken, damit es sich nicht verwirre, ziehe es in der Farbe herum, biß es roth genug ist, meistere es alsdann, und wasche es schön aus.

## Schön gelb Wollen-Garn.

Siede dessen 2. ℔. mit 6. oder 7. Loth Alaun, und spühle das Garn rein aus, darnach gilbe es mit 16. Loth Scharte oder Blumen, so eingeweicht und ausgekochet sind.

## Gold-gelb Garn.

Wilt du es schöner haben, so nimm darzu 16. Loth Röthe, so wird es Gold-gelb, und giesse ein wenig Aschen-Laugen daran.

## Aschen-Farb Wollen Garn.

Alauntre 10. ℔. Wollen-Garn 2 Stunden, leere den Kessel, und mache einen neuen Sud, thue darein 1. ℔. Türckischen Gallus, siede 1. Stunde, und wenns gesotten, thue 1. ℔. Kupffer-Wasser darein, und rühre in dem Kessel fein untereinander, lasse es ½. Stunde stehen, und wann der Schaum gefallen ist, so

färbe

färbe das Garn daraus, es wird schön Aschen-Farb, und muß sauber ausgewaschen werden.

## Wollen und Seiden schön weiß zu schwefeln.

Man nimmt ein hoch Faß oder Kasten, bohret oben 2. Löcher, daß ein Stock dardurch gesteckt werden kan, hänget darauf Wollen oder Seiden, setzt es in einen Scherm oder Topff, thut gestoßnen Schwefel hinein auf einen Stein, zündet solchen an, und machts wohl zu, daß der Dampff nicht heraus kan; es muß aber das Wollene- oder Seidene ein wenig gefeuchtet seyn; damit es aber nicht fleckicht werde, ist vonnöthen, daß es mit unter umgedrehet werde, sonsten nimmts auf dem Stock keine Farbe an.

## Von allerhand Seiden-Farben.

## Von Zurichtung der rothen Seiden.

Nimm zu 1. ℔. roher Seiden ½. ℔. Seiffen, lasse es 2. Stunden zusammen sieden, wann zuvor die Seiden in einen Sack gemacht ist, daß sie sich nicht verwirren kan; wenn sie abgesotten, spühle sie fein rein aus, alsdann kan man sie färben, wie man will, sie muß aber vorher gealauniret werden.

## Auf eine andere Art.

Nimm auf 1. ℔. Seiden ¼. ℔. schwarze oder braune Seiffe, schmiere die Seiden damit durch und durch, thue sie in einen leinenen Beutel, lasse sie darinnen 6. Stunden lang kochen, thue dann den Beutel heraus, und laß die Seide darinnen kalt werden, daß man sie gemächlich mit der Hand kan heraus langen, spühle sie aus einem fliessenden Wasser eine gute 4tel Stunde lang, und schlage sie auf das Beste aus, spühle sie abermahl biß sie klar wird, dann lasse sie trocknen, färbe sie alsdann nach Belieben. Dieses muß aller rohen Seiden geschehen, so noch nicht abgesotten ist.

Die

## Die abgesottne Seide zu alaunirem.

Nimm auf jedes ℔. Seide ¼. ℔. Alaun, lasse den in einem kleinen Kessel schmeltzen, hernach giesse solchen in einen Topff mit Wasser, und lege eine Nacht lang die Seide darein; nachdem du nun viel Seide hast, magst du auch viel Alaun nehmen, noch *advenant*, in dem Gewichts Vergleich, wie es anfangs gesetzet ist.

## Caffa und dergleichen Seiden-Gewand zu streiffen, und einen schönen Glantz zu geben.

Nimm 2. Loth Gummi *arabici*, 1. Loth, Gummi Tragant, diese beyde in Wasser wohl gerieben, daß sie zergehen; alsdann nimm 1 ℔. Lein-saamen, koche ihn so lange im Wasser, biß das Wasser zwischen den Fingern schlüpffrig wird, dann thue das Wasser von den obigen 2. Gummien, und lasse es warm werden. Ringe es durch ein Tuch, und schmiere mit einem Schwam auf der untern Seiten das Gewand, so wohl in der Länge als in der Breite; es muß aber glatt aufgespannet seyn, sonsten wird nichts saubers, und wird gantz runtzlicht.

## Seiden schön roth Carmesin mit Cochenille zu färben.

Siede die Seide wohl ab, und nimm zu jedem ℔. 8. Untzen rohen Alaun, du must aber solchen erst schmeltzen lassen, alsdann lege über Nacht die Seide darein; des folgenden Morgens spühle sie aus, und färbe sie folgender Gestalt: Thue zu 1. ℔. Seide in den Kessel mit reinem Wasser 2½. Untz *Cochenille*, 3. Untzen gestossenen Gallus, 3. Untzen schönen Gummi; die *Cochenille* aber muß wohl pulverisirt seyn. Nimm auch zu jedem ℔. Seide einer Gold-Cronen schwer *Curcuma*, thue dieses zusammen in einen Kessel, und lasse die Seide 2. Stunden damit kochen, und eine

Nacht

Nacht darinnen ligen; deß andern Morgens muß man es ringen, außspühlen und wieder trocknen.

## Seiden schön Incarnatino di Spagna zu färben.

Wann die Seiden weiß abgesotten, geklopfft, gespühlet und getrocknet ist, alsdann nimm zu jedem ℔. Seiden 4. ℔. *Safflor*, thue ihn in einen dichten Sack, lasse solchen in fliessend Wasser wohl zerknetten, biß das Wasser klar davon gehet, darnach nimm den Safflor aus dem Sack, presse ihn mit den Händen wohl trocken aus, und reibe ihn wohl von einander in einen Kübel. Hierauf nimm auch zu jedem ℔. Seiden 4. Untzen Pot-Aschen, reibe sie wohl durch den Safflor, in das reine Geschirr, und dann noch ein wenig Pot-Asche zum andern mahl durchgerieben, und wenn solches geschehen, so theile den Safflor in 2. Theile; darnach nim ein Seige-Tuch, oder dichten Sack, daß keine Pot-Asche hindurch gehe, sonsten würde es plockricht oder bund werden, giesse einen Theil von dem Safflor in das Tuch oder Sack, und dann rein Wasser über den Sack, in dem Kübel, damit die Krafft aus dem Safflor ziehet: hernach nimm zu jedem ℔. Seiden 1. Quartin Limonien-Safft, theile das auch in 2. Theile, und thue zu jedem Theil Safflor, ein Theil Limonien-Suppe; darauf nimm deine trockne Seide, thue sie auf sauber und reine Stecken, kehre sie in dem Kübel um, darinnen das erste Theil ist, eine gantze Stunde lang, alsdann ringe es steiff mit Stecken aus, und thue es wieder auf die Stecken, und giesse das andere Theil auch also durch das Tuch oder Sack, mit reinem Wasser, und kehre es wieder durch den andern Theil der Suppe eine Stund lang, so wird es schön *incarnat* seyn, ringe es hernach weiter mit Stecken wohl aus, und lasse es im Duncklen und nicht am hellen Licht trocknen.

## Seiden-Coleur de Nacre.

Nimm auf 1. ℔. Seiden 1. Untz Orleans, schmeltze es im

Wasser, kehre deine getrocknete Seiden darinnen, biß es zu dem Sud kommt, es muß aber ja nicht sieden, alsdann klopffe und spühle es rein aus; hierauf nimm zu 1. ℔. Seide 4. ℔. Safflor, gar rein ausgepreßt, ingleichem, wie oben gemeldet, zu jedem ℔. Seiden 4. Untzen Pot-Aschen, und 1. Quartin Limonien Suppe; dieses wird gebraucht wie das *Incarnat* auf Italiäntsch.

## Seide Carmesin Orange-Farb.

Thue schön rein Regen-Wasser in einen reinen Kessel, nimm zu jedem ℔. Seiden 4. Untzen Pot-Asche, und 4. Untzen Orleans, thue es durch ein Sieb in einen Kessel, lasse es wohl darinnen zerschmeltzen, daß es sich nicht an den Kessel hänge, alsdann spühle deine abgesottene und alaunirte Seide wohl aus dem Alaun, und kehre es fleissig in dem Kessel; darnach lasse solche noch einmahl auffsieden, alsdann ringe, klopffe und spühle sie wohl aus. Nach diesem mache einen Kessel zurecht, und thue zu jedem ℔. Seide 12. Untzen Gallus, welcher vorher 2. Stunden lang wohl gesotten, und auch sich so lange wieder verkühlet hat, alsdann lege die Seide 3. oder 4. Stunden darein, worauf sie ausgerungen, gespühlet, geklopfft und getrocknet werden muß.

## Feuer-Farbe Seide.

Nimm auf 1. ℔. alaunirte Seide ½. ℔. guten Fernabock, lege den ½. Stunde in einem Beutel in die Farbe, thue den Beutel alsdenn wieder heraus, und 2. Loth klein gestossenen Curcuma darein, und lasse die Farbe verschlagen. Wann es kalt ist, so thue die Seide daraus, und den Beutel mit dem Holtz wieder in die Farbe, und gieß ein halb Quartier geluckte Laugen darzu, koche es wieder auf, und thue den Beutel abermahl daraus, stecke die Seide wieder darein, und lasse sie darinnen, biß kalt ist, hernach spüle sie aus, und *refilire* oder winde sie auf, so hast du eine gute Feuer-Farbe.

## Rothe Seiden-Farbe.

### Eine Beitzung / darinnen die Seide eingebeitzet werden muß / ehe sie auf Cramoysin oder Carmesin-roth gefärbet wird.

Nimm auf jedes ℔. Seide 4. *manip.* Weytzen-Kleyen, und 2. Eymer Wasser, lasse es eine Nacht stehen, kläre es alsdann ab, und nimm die Helffte des Wassers, thue darein ½. ℔. Alaun, ¼. ℔. rothen Weinstein pulverisirt, darzu 1. Loth klein gestossenen Curcuma, lasse das zusammen aufsieden, rühre es mit einem Stock wohl um, und wann es ¼. Stund gesotten, so setze den Kessel vom Feuer, und stecke die Seide also heiß darein. Nach diesem decke den Kessel dicht zu, daß kein Dunst daraus komme, lasse es 3. Stunden stehen, spühle es aus kaltem Wasser rein aus, und schlage es starck über ein Holtz, lasse es alsdann trocknen. Nimm ¼. ℔. Gall-Aepffel, stosse die klein, thue sie in 1. Eym. fliessend oder Regen-Wasser, kehre es 1. starcke Stunde lang, setze alsdann den Kessel vom Feuer, biß man eine Hand darinnen erleiden kan, dann stecke die Seiden darein, lasse sie 1. Stunde lang darinnen, alsdann lasse sie vertrieffen und trocken werden.

### Seide Cramoysin oder Carmesin-roth.

Nimm die also zubereitete Seide, und wäge auf jedes ℔. 3. Loth *Cochenille*, stosse sie sehr klein, und seihe sie durch ein härnes Sieblein; alsdann thue sie in den übrigen Eymer der Beitze, und schütte sie in einen meßingen Kessel, hänge solchen über das Feuer, und lasse es zum Sud kommen; hernach nimm solchen ab, decke ihn sauber zu, daß nichts hinein stäube, und lasse es verschlagen. Alsdann hänge ihn wieder über das Feuer, thue 3. Loth klein gestossenen weissen *Arsenicum* und 5. Loth Weinstein darein, lasse es ½. Stund zusammen sieden, thue den Kessel abermahl vom Feuer, lasse es ein wenig verschlagen, aber nicht lan-

ge, hernach stecke die Seiden darein, und arbeite sie mit dem Stecken wohl um, daß sie nicht bund und scheckicht werde, dann ringe sie aus; ist sie aber noch nicht hoch genug, so hänge die Farbe wieder wie zuvor über das Feuer, und lasse sie zum Sud kommen, hebe sie nachgehends herunter, und laß sie abermahl verschlagen, alsdann stecke die Seiden wieder darein. *NB.* Die gefärbte Seide wird erstlich ausgespühlet, und zwar, in heissem Wasser, darinnen auf 1. ℔. Seiden 1. Loth Venedische Seiffen zerlassen; nachgehends spühlet man sie im kalten fliessenden Wasser, und schlägt sie auf der Kant oder Ecken eines Holtzes aus, hänget sie auf, und lässet sie trocknen, alsdann gerefiliret oder abgeweiffet, oder auch gestrichen, so es rohe Seiden wäre, ist gut Carmesin. Wenn man Carmesin zum Grund auf Violet färben will, kan man allezeit an dem Gewicht den dritten Theil erspahren, daß ist auf 1. ℔ Waare, nur 2. Loth *Cochenille*, 2. L. *Arsenicum*, und 4. Loth Weinstein nehmen.

## Seide / schlecht roth.

Nimm zu jedem ℔. Seide 1 ℔. Fernabock, lasse es aufsieden, giesse es alsdann durch ein Sieb in einen Zuber, und lasse das Holtz noch einmahl aufsieden, wenn du zuvor etwas kalt Wasser darzu gethan, kehre die Seide darinnen um, ringe sie recht aus, setze sie wieder auf Stecken, und kehre sie in der andern Suppen, biß es genug, alsdann thue ein wenig Pot-Aschen darein, oder in kalt Wasser, kehre es darinnen, und wann es roth genug ist, spühle und trockne es aufs beste.

## Seide / Carmesin Columbin.

Alaunire die Seide, wie die andern Carmesin, spühle sie rein aus, und stecke sie auf Stecken; dann nimm rein Wasser, in einen saubern Kessel, kehre die Seiden darinnen, und lasse sie 1. Stunde sieden; spühle sie alsdann, ringe sie aus, und trockne

ne sie, man muß aber nur lau-warm einsetzen, sonsten fället es bund an.

## Schlechte Columbin.

Nimm auf jedes ℔. Seiden ¼. ℔. Fernabeck, lasse es aufsieden, und durch ein Sieb in einen reinen Zuber thun, darnach kalt Wasser darzu gegossen, biß es fein warm wird; kehre alsdann die Seide darinnen, biß daß die Krafft aus der Suppen; darnach thue die Suppe hinweg, gieß wieder kalt Wasser darein, und ein wenig Pot-Aschen, lasse sie schmeltzen, kehre alsdann die Seide darinnen, spühle sie aus, und mache sie trocken.

## Seide/ Carmesin-roth mit Orseil.

Giesse rein Wasser in einen Kessel, brich darein zu jedem ℔. Seiden 12. Untzen *Orselium*, kehre die Seiden darinnen, und ringe sie aus, dann schmeltze zu jedem ℔. Seide ½. ℔. Alaun, und 1. *manip.* *Arsenicum*, so weiß ist, lege die Seide darein biß deß Morgens, ringe und spühle sie mit Fleiß wohl aus, alsdann nimm zu jedem ℔. Seide 2. Untzen *Cochenillen*, 2. Untzen Gallus, 2. Untzen Gummi, und ein wenig *Curcumi*, lasse es mit der Seiden 2. Stunden kochen, thue hernach ein wenig *Zephir* darein, und lasse sie die Nacht darinnen ligen, deß andern Morgens aber spühle und trockne sie.

## Seiden/ Blut-roth zu färben.

Mit der Beitze verfahre, wie oben gemeldet; darnach nimm auf 1. ℔. Seide ½. ℔. Alaun, ¼. ℔. klein gestossenen Weinstein, lasse es mit 1. Eymer voll Beitz-Wasser ¼. Stunde kochen, und wann es vom Feuer wieder weggenommen worden, so stecke die Seiden 2. Stunden lang darein, hernach spühle sie aus, schlags über das Holtz, und lasse sie trocknen. Nimm 1. Eymer Wasser, thue darein ¼. ℔ klein gestossenen Gallus, und setze es über das Feuer, biß du deine Hand darinnen erleiden kanst, dann ste-

cke die Seiden wieder 2. Stunden lang darein, alsdann trockne sie. Nimm hernach 1½. ℔. guten Fermbock, thue ihn in Weitzen-Kleyen-Wasser, und lasse das Holtz, so du in einen leinen Beutel thun must, aufkochen, alsdann setze den Kessel vom Feuer, decke ihn wohl zu, und lasse es eine Nacht stehen; hernach thue ½. Loth Pot-Aschen darein, und hänge es über das Feuer, lasse es 1. gute Stunde aufsieden, und giesse so viel Fließ-Wasser darzu, als darinnen eingekochet; hierauf nimm den Beutel mit der Farbe daraus, und stecke die Seide darein, wann es ein wenig verschaumet ist, und decke den Kessel wohl zu; lasse es ½. Stunde stehen, ringe es aus über das Holtz, spühle es aus reinem Fließ-Wasser, ringe es wieder aus, und laß trocknen. Wäre es aber noch nicht roth genug, so siede die Farbe nochmahls auf, stecke die Seide wieder darein, spühle es alsdann in der Seiffe wie die Carmesin-Farbe, und hernach im fliessenden Wasser.

## Seide/ Krappe-roth.

Man macht die Beitze wie bey dem Carmesin-rdth; nimmt alsdann 1. Eymer Fließ-Wasser, thut darein ½. ℔. Krapp, kocht sie eine gute Stunde, verwahrts wohl, daß es nicht übersiedet: klährt es alsdann ab in ein ander Gefäß, und thut darein 1. Loth Meckin, rührt es mit dem Stecken um, und steckt die Seide darein, biß es kalt ist, spühlts hernach wohl aus, und schlägt es über ein Holtz; nimmt darauf ½. ℔. Marters-Holtz oder pure Bresilgen, und kochts wie den Tranck oder Beitze eine gute halbe Stunde lang, klärt es ab in ein ander Gefässe, und steckt die Seide wieder hinein; endlich spühlt man sie aus in der Seiffen, wie oben stehet, und dann im fliessenden Wasser, hernach getrocknet und aufgehaspelt.

## Seide/ Couls oder Krapp-roth zu färben.

Mache den Kessel rein, thue reines Regen-Wasser darein; wann

wann nun die Seide abgesotten und alauniret, auch wohl ausgespühlet ist, so setzs auf Stecken, und nimm zu jedem ℔. Seide 1. ℔. Krapp, 4. Untzen Gallus, und lasse es mit der Seide aufwallen, aber ja nicht sieden, alsdann kehre die Seiden, so heiß sie ist, ½. Stunde darinnen um, spühle und klopffe sie hernach wohl aus, und setze sie wieder auf die Stecken; alsdann thue sie in ein Gefäß mit kaltem Wasser, samt ein wenig Pot-Asche, kehre sie darinnen um, nach diesem spühle und trockne sie.

## Seide/ incarnat zu färben.

Nimm zu jedem ℔. Seide ¼. ℔. Fernabock, lasse es aufsieden, thue es durch ein Sieb in einen Zuber, und giesse kaltes Wasser darzu, kehre die Seide so lange darinnen um, biß es fein warm, und die Krafft daraus ist, alsdann spühle und trockne sie.

## Seide Coleur de feu oder Flammen-Farb.

Die Seide abgesotten, gespühlet, geklopfft und getrocknet; hierauf zu 1. ℔. Seide 2. Untzen Orlean, schmeltze die im heissen Wasser, darnach die getrocknete Seide darunter so lange umgekehrt, biß das Wasser kochen will, hernach *procedire* wie oben, spühle und trockne sie.

## Orange oder Oranien-Farbe.

Lege die weisse Seide in Alaun-Wasser, wie die gelbe, alsdann nimm 4. Loth Orleans, lege es 1. Nacht ins Wasser, und lasse es weichen, thue hernach 2. Loth Pot-Asche darzu, und koche es auf: wann es 1. halb Stunde gekocht, so thue 2. L. gestossenen Meckin darzu, und lasse es verschlagen; alsdann stecke deine alaunirte Seide darein, 2. oder 3. Stunden, nachdem du es hoch haben wilst, spühle es hierauf in feinem Seiffen-Wasser, biß es klar wird, darnach spühle es wieder in reinem Wasser, und *refilire* es.

Isabell

## Isabell Carmesin-Seide.

Klopffe und spühle deine Seide wohl aus, kehre sie alsdann auf Stecken in den Kessel oder Suppe, darinnen die Orange gefärbet worden; so kanst du schön Isabell haben; hernach spühle, klopffe und ringe sie wohl, und lege sie in die Galle, darinnen die Orange gelegen, lasse sie 3. oder 4. Stunden darinnen ligen, spühle sie alsdann aus, und trockne sie. Wann du aber keine Orange-Suppen hättest, so nimm zu jedem ℔. Seide 2. Untzen Orleans und 1. halb Untzen Pot-Asche, färbe es darinnen, wie das Orange, alsdann vergalle es, spühle es aus, und trockne es.

## Carmesin Violet en Purpur, oder Purpur-Farbe Seide.

Erstlich siede deine Seide also, und alauntre sie wie das Krapp-roth, hernach thue Wasser in den Kessel, und nimm zu jedem ℔. Seide 1. Untz. Gallus, $1\frac{1}{2}$. Untz *Cochenille*, klein gestossen, und 1. Untz Gummi, lasse dieses zusammen sieden, wie das Carmesin-roth, alsdann lege die Seide 1. Nacht darein, und spühle sie aus, so hast du gut Purpur. Wann es aber soll Violet seyn, so must du es über die blaue Kippe ziehen, so offt es dir beliebet, nachdeme du es dunckel oder licht haben wilst, hernach spühle es sauber aus, und trockne es, es fället sehr schön.

## Andere Violet.

Nimm zu jedem ℔. Seide 1. ℔. Provintzien-Holtz, das aufgesotten, kehre die Seide darinnen um, wie auf das Rothe, und thue in die letzte Suppe ein wenig alten Gallus, alsdann spühle es aus, und trockne es.

## Coleur du Roy-Seide.

Thue in einen saubern Kessel Wasser, und zu jedem ℔. Seide 12. Untz. Krapp, und 12. Untz. Gallus, lasse sie eine Stunde lang

lang miteinander sieden und kochen, thue es alsdann heraus, bräue es ein wenig, und trockne es.

## Voſs-Violet auf sein Gewicht.

Hiemit verfahre wie mit dem *Voſs-Tannet*, Voß-grau, und Carmesin Rehe-Farb, und nimm zu jedem ℔. Seide 2. ℔. Gallus, und 1. ℔. Blauholtz, jedoch muß es kälter eingesetzet werden: dann je kälter es eingesetzt wird, je blauer wird es, gestalten das Violet auch blaue als das *Tannet* seyn muß, und wann es 1. Nacht in der Farbe gelegen, deß Morgens ausgespühlet, und zum trocknen aufgehänget.

## Violen-braune Seide.

Alaunire es, wie das *Tannet*, alsdann nimm auf 1. ℔. Provinzien-Holtz, koche es in einem Beutel, 1. Stunde lang, hernach nimm den Beutel wieder heraus, und lasse ihn laulicht kalt werden, wie oben gedacht, auch 1. Stunde stehen, darauf thue es heraus, und den Beutel mit dem Holtz wieder hinein, doch, daß es zuvor trocken gewesen: dann mache eine Lauge wie oben, doch ohne den *Bolus*, spühle es darinnen starck aus, und alsdann noch einmahl in flieſſenden Wasser.

## Carmesin minime Seide.

Alaunire die Seide, spühle sie aus, und stecke sie auf Stecken, alsdann mache deinen Kessel rein, und thue auf jedes ℔. Seide 1. ℔. Gallus, 1. ℔. Krapp, und ½. ℔. Blauholtz darein, lasse es 1. Stunde mit der Seide sieden, das Holtz aber muß in einen Sack gethan werden, daß es sich nicht an die Seide hängen und einwicklen kan, lasse die Seide 1. Nacht darinnen ligen, dann des folgenden Morgens ausgerungen, gespühlet, geklopfft, und hernach wiederum auf die Stecken gesetzt, gebrunniret, aufgehänget und getrocknet.

## Schlecht Tannet-Seiden Farb.

Mache es wie mit der rothen, du must aber zu jedem ℔. Seide 1. ℔. Fernabock und ⅛. ℔. Provintzien-Holtz aufsieden lassen, dann verfahre damit, wie mit dem rothen, und trockne es.

## Seide Carmesin Tannet mit Cochenille.

Wann die Seide gealauntret, wie das Carmesin, so nimm einen saubern Kessel, mit reinem Wasser, und etwas Provintzer-Holtz Suppe, nach dem die Parthie groß, und thue es in denselben Kessel; alsdann auf 1. ℔. Seide 1. Untz Gallus, und 1½. Untz *Cochenille* mit einander in den Kessel gethan. Wann hernach die Seide wohl gespühlet, alsdann hübsch auf die Stecken gethan, und in dem Kessel wacker und hurtig gekehret worden, damit es nicht bund und fleckicht von der Provintzer-Suppe werde, so lasse es 1. Nacht darinnen ligen, und hernach des Morgens fein sauber ausspühlen und trocknen.

## Tannet-Seide.

Lege die Seide 24. Stunden in starckes Alaun-Wasser, nimm alsdann auf 1. Pfund Seide 1. Pfund guten Fernabock, der in einem Beutel zwey Stunden lang gesotten, thue den Beutel heraus, und lasse es stehen, daß du deine Hand fast darinnen leiden kanst, stecke alsdann die Seide 1. Stund hinein, und lasse sie hernach trocken werden. Hernach koche deine Farbe wieder auf, und stecke die Seide abermahl darein, wie zuvor, darnach spühle es sauber aus, wie andere Seide. Hierauf nimm rothen Bolus, stosse ihn klein, und vermische ihn mit Buchener Asche, lege den auf ein rein Tuch, und mache davon eine Lauge. Wann solche 2. oder 3. mahl durchgelauffen, so mache sie Milchwarm, stecke alsdann die Seide darein, biß sie hoch genug ist, hernach spühle sie aus, schlage sie, und lasse sie trocknen, alsdann *refil*re sie.

Voß-

## Boß-Tannet auf sein Gewicht.

Nimm einen Kessel voll reines Wassers, thue darein zu 1. ℔. Seide 1. ℔. Blauholtz, und 2 ℔. Gallus, lasse es 1. Stunde sieden, fülle es hernach mit Gallus-Wasser auf; kehre die Seide heiß darinnen um, und lasse sie biß des andern Tages ligen, alsdann spühle und klopffe sie aus, und trockne sie.

## Carmesin Muscus-Farbe Seide.

Mache den Kessel rein, und gieß ihn halb voll Wasser: nimm zu iedem ℔. Seide $\frac{1}{4}$. ℔. Gelbholtz, thue das in einen Beutel in dem Kessel, lasse es wohl aufsieden, darnach thue zu dem gelben Holtz auf jedes ℔. Seide 1. Untz blau Holtz, lasse es mit dem gelben Holtz aufsieden, dann thue darein zu jedem ℔. Seide, 1. ℔. Gallus, fülle den Kessel mit alten Gallus, oder anderem Wasser auf, spühle die gealaunirte Seide, und kehre sie hernach in dem Kessel, lasse sie 1. Stunde kochen, und über Nacht darinnen ligen; deß andern Morgens aber ringe, klopffe und spühle sie aus, brunnire sie mit vorigem Wasser, und schleiff, so dunckel als es dich düncket, darnach verkühle, klopffe, spühle und ringe sie aus, und lasse sie aufgehenckt trocknen.

## Carmesin Rehe-Farbe Seide.

Mache den Kessel rein, und giesse ihn halb voll Wasser, thue darein zu jedem ℔. Seide ein $\frac{1}{3}$. ℔. Gelb- und 1. Untz blau Holtz, jedoch in einem Beutel, und lasse es sieden, hernach thue darzu 1. ℔. Gallus auf jedes ℔. Seide, spühle alsdann die alaunirte Seide aus, kehre sie in dem Kessel auf Stecken, lasse sie 1. Stunde zusammen sieden, und 1. Nacht darinnen ligen: der Kessel muß aber zuvor, gleich der Muscus-Farbe, mit alten Gallus-Wasser angefüllet seyn, darauf spühle die Seide deß folgenden Morgens rein aus, brunnire und trockne sie.

## Gelbe Seide auf sein Gewicht.

Nimm einen reinen Kessel, thue darein auf jedes ℔. Seide 6. Untzen Gallus, und 6. ℔. gelb Holtz, lasse das gelbe Holtz erstlich kochen, und wann es 1. Stunde lang gekocht hat, so thue den Gallus darein, und hierauf lasse es auch ½ Stunde lang kochen; wann nun die Seide gealauniret und ausgespühlet, in dem Kessel gekehret, und dann mit ein wenig Pot-Aschen gerungen, alsdann ringe solche noch einmahl aus, und lasse es eine Nacht darinnen ligen, deß andern Tages spühle es aus, klopffe und trockne es.

## Stroh-gelbe Seide.

Erstlich die Seide gealauniret und gespühlet, alsdann koche zu jedem ℔. Seide 1. ℔. Scharte, lasse es nur ¼. Stunde lang sieden, darnach fülle einen Zuber, der nach *Proportion* der Seiden groß genug ist, halb voll Schart-Suppe, und halb voll Wasser, darinnen kehre die Seide und fülle hernach den Kessel wieder mit Wasser auf. Lasse es abermahl ¼. Stunde sieden, und ringe hernach die Seide aus der ersten Suppe: thue sie wieder auf den Stecken, und mache wieder eine Suppe, wie die vorige, doch etwas stärcker, kehre es abermahl darinnen, biß es hoch genug ist, alsdann spühle es aus, und hänge es auf.

## Gold-gelbe Seide.

Verfahre hiermit wie mit dem Stroh-gelb mit allen, wann es hoch genung ist, so thue es in die letzte Suppe von dem Orangen-Wasser, und kehre es darauf so lange, biß daß es hoch genug ist, dann spühle und trockne es.

## Blumen-gelbe Seide.

Verfahre hiemit gleich der Gold-gelben, du must es aber höher mit der Orange-Suppen aufsetzen, alsdann sauber spühlen und trocknen.

## Feüille morte Seide.

Diese must du gelb machen, wie vorher stehet, alsdann nimm auf 1. ℔. Seide ¼. ℔. blau Provintzen-Holtz, koche das in einem Beutel, ½. Stunde lang in 1. Eymer Wasser, thue alsdann den Beutel heraus, und lasse es so lange stehen, biß du die Hand darinnen erleiden kanst; alsdann stecke deine gelbe Seide darein, eine gute Stunde lang, nach diesem thue sie heraus, und nimm eine Gespe voll Schornstein-roth, koche die klein gestossen in einem halben Eymer Wasser eine halbe Stund lang, stecke die Seide darein, und nimm dann gute Lauge von Holtz-Aschen, spühle sie wohl darinnen, schlage sie alsdenn in Fließ-Wasser wohl aus, und *refilir* sie.

## Licht-Feüillemort-Seide.

Nimm ¼. ℔. klein gestossenen Gallus, koche solchen in einem halben Eymer Wasser, 1. Stund lang, thue hernach ¼. ℔ Vitriol darein, zerstosse eine Handvoll Schorstein-Roth, klein, und stecke deine gelbe Seide darein, biß es dich duncket, genug zu seyn, alsdenn spühle es wohl aus, und *refili*re es.

## Carnesin-Feüillemort.

Mache den Kessel rein, schütte ihn halb voll Wasser, nimm zu jedem Pf. Seide ein Pf. gelb Holtz, in einen Sack gethan, lasse es etwas auffsieden, nimm alsdenn zu jedem Pf. Seide 1. Pf Gallus: Hernach fülle den Kessel auf mit alter Galle, hast du aber keine, fülle ihn nur mit Wasser auf, und spühle die abgesottene Seide mit Alaun aus. Hernach thue es auf Stecken, setze es in den Kessel, lasse es mit einander kochen, und eine Nacht darinnen liegen, des Morgens aber ringe sie aus, spühle und klopffe sie. Nachgehends kanst du sie ein wenig *brunir*en, oder *Carifili*ren so dunckel als dich düncket, oder das Muster ist.

## Schlecht Feüillemort-Seide.

Nimm zu jedem Pf. Seide 1. Pf. Furet-Holtz und 1. L. Pot-Asche, lasse solches miteinander aufsieden, gib ihm die Suppe wie dem Gelben. Wenn es nun hoch genug ist, so thue ein wenig Schwärtze darein, brunire es so licht und dunckel als du es haben wilst, alsdenn spühle es wohl aus, und trockne es.

## Grüne Seiden-Farbe.

Nimm auf 1. Pf. Seide 1. Viertel Pf. Englischen Alaun und $\frac{1}{8}$. Pf. weissen Weinstein, klein gestossen, thue es zusammen in heiß Wasser, und lasse es zergehen, hernach stecke deine Seide darein, und lasse sie 1. Nacht darinnen stecken, dann thue sie heraus, und lasse sie trocken werden. Nach diesem nimm 1. Pf. Scharte, kochs in $1\frac{1}{2}$. Eymer Wasser, eine gute Stunde lang, thue hernach das Kraut heraus, und wirffs weg, und thue hingegen ein L. klein gestossenen Grünspan darein, rühre es $\frac{1}{4}$. Stunde lang, dann thue die Seide heraus, und laß sie kalt werden; alsdenn thue 2. L. Pot-Asche in die Farbe, rühre es wacker mit dem Stecken um, und stecke deine Seide wieder darein, biß es dich düncket gelb genug zu seyn; alsdenn spühle sie fein aus; lasse sie vertrieffen, und stecke sie auf die Blär Kippe, biß daß sie dich grün genug zu seyn bedünckt; alsdenn spühle sie aus, so hast du gut grün, schlage es über die Kandte und *refilire* es, nachdem du sie aber dunckel haben wilst, must du sie auch länger auf der Farbe liegen lassen, denn Anfangs wird es Sittig-grün.

## Gras-grüne Seide.

Erstlich gewauet, wie das Stroh-gelb, und eben so hoch von *Coleur*, hernach rein ausgespühlet, und fein mit dem Stecken gleich gerungen, alsdann über die Blau-Kippe gezogen, mit 15. biß 20. Handvoll *Tovons*, nachdem deine Kippe starck

ist,

ist, du must auch in acht nehmen, daß du nicht zu viel Tovons treckest oder ziehest, und wann du umgezogen hast, so rühre deine Kippe wiederum auf, alsdenn kanst du nach einer Stunde wieder drauf arbeiten, und das also alle Stunden. Du must aber fleißig acht haben, daß du die eine Handvoll nicht länger inhältest denn die andere, welches du in der Zahl haben must, und wenn du die Seide aus der Kippe thust, muß sie wohl verkühlen; alsdenn spühle und ringe sie starck mit Stecken aus, lasse sie alsdenn trocknen.

## Verdan grüne Seide.

Dieses must du wauren, wie das Grüne, aber in der letzten Suppe, must du etwas Suppe von Säg-spähnen aus Provintz-Holtz hinein thun, nachdeme die Parthie groß; hernach ziehe es auf die Blau-Kippe, wie das Grüne, ringe es alsdann und spühle es aus.

## Seladan-grüne Seide.

Dieses gar hell und licht gewauwet, dann über eine schwache Kippe gezogen, hernach vollends damit verfahren, wie mit dem grünen, und alsdann getrocknet.

## Meer-grüne Seide.

Zur Meer-grünen Seide nimm 6. L. klein gestossenen Grünspan, auf 1. ℔. Seide, thue es in guten Wein oder scharffen Essig, ohngefehr 1. halb Stübgen, lasse es eine Nacht darinnen weichen, setze es an das Feuer, und lasse es heiß werden, doch aber nicht sieden: hernach rühre es mit dem Stecken herum, und stecke die Seide ½. Stunde lang darein, auch 2. oder 3. Stunden, darnach du Licht-grün, mittel- oder dunckel-grün verlangest, nimm alsdann siedend heiß Wasser, streiche in ein Gefäß oder Mulden 1. oder 2. Loth Seiffen-Fluß, oder florire deine Seide darinnen, daß sie schäumet, und wann sie dich klar genug daucht,

so

so hänge sie auf, und lasse sie vertropffen, hernach spühle sie im fliessenden Wasser, und schlage sie gewaltig, biß sie hübsch klar werde, alsdann *refilire* sie.

## Blaue Seiden-Farbe.

Nimm ½. Metzen rein ausgesiehete Buchene Aschen, und 3. Eymer Fließ- oder Regen-Wasser, mache eine Lauge davon, und thue solche in ein höltzern Gefäß, so mit einem Deckel fest verwahret ist, darein thue 2. Hand voll Weytzen-Kleyen, ½. ℔. Krapp, ½. klein gestossenen Weinstein, 1. ℔. Pot-Aschen, 1. Pf. gestossenen *Indigo quadimalio*, rühre es mit einer Krucke wohl um, das must du aber alle 12. Stunden und 14. Tage aneinander thun, biß der Guß von deinen Fingern grün fället, alsdann färbe sie.

*NB.* Dessen aber ungeachtet, ob sie schon fertig ist, must du sie doch alle Morgen rühren. Wann du nun färben wilst, so mache die Seide in warmer Lauge naß, welche frisch durchgeseihet ist, und ringe sie aus, alsdann stosse sie in die Farbe, und hänge einen Drief darein, wie die Färber zu thun pflegen, hernach nimm eine Kippe wie die Blau-Kippe, mache sie voll wohl durchgeseiheter Lauge, und wann du die Seide von der Blau-Kippe ringest, so spühle sie in dieser durchgeseiheten Lauge rein ab, ringe sie alsdann wohl aus, spühle sie im fliessenden Wasser, schlage, trockne und *refilire* sie. Wilst du aber ohne Lauge färben, so mache die Seide erstlich naß in der Spühl-Kippe, so darffst du der ersten Lauge nicht, und kanst hieraus vielerley blau machen, von dunckel in Licht-blau, nachdeme du die Seide lang in der Farbe ligen lässest: wann sich aber die Kippe ringert, so kanst du sie füllen aus der Spühl-Kippe, und mache so viel Lauge wieder darein. Wann aber die Blau-Kippe matt würde, so thue ¼. Pf. *Indigo quadimalio* klein gestossen, ½. Pf. Pot-Asche, 1. Loth Krapp, 1. Hand voll Weytzen-Kleyen, und ½. Loth gestosse-

uen

nen weissen Weinstein darein, dieses muß 8 Tage lang also stehen, und alle 12. Stunden gerühret werden, dann färbe wie zuvor.

## Eine Blau-Kippe anzustellen.

Erstlich nimm einen Topff, so einen Eymer Wasser hält, setze solchen auf das Feuer, und thue darein 1. Hand voll Stein-Kalch, 2. Pf. *Indigo*, 1. Pf. Pot-Asche, und lasse es 1. Stunde zusammen kochen, biß es erweichet; alsdenn mache einen Kessel rein, darein 1. Tonne Wasser gehet, thue darein 2. Pf. Krapp, 2. Pf. Kleyen, 2 Pf. Pot-Asche, und lasse es ein wenig auffsieden, dann giesse es in deine Kippe, und thue den *Indigo*, welcher in dem Topff, durch ein Sieb gelassen, miteinander in die Kippe; allein, der *Indigo* muß wohl durchgefressen, die Kippe mit Wasser wohl angefüllet, und dichte zugedecket seyn: Alsdenn mache ein Feuer darunter, daß es fein warm, aber ja nicht gar zu heiß werde, hernach rühre solches 2. Stunden um, biß es zu Werck komme, dann fänget er an zu fliessen, und wenn er anfängt aus dem Gelben zu sehen, so kanst du darauf färben, du must aber gantz reine Hände haben, die nicht fett sind; wenn du aber darauf geblauet hast, so must du die Kippe wiederum mit Pot-Asche verstärcken, aber nicht zu viel, auch nicht zu wenig, sonsten verdirbet die Kippe. Du must auch auf einmahl nicht zu viel färben, sondern etwas warten, und jedesmahl die Kippe aufrühren, wann du gefärbet hast.

## Eine schöne Beuvret zu der Blau-Kippe / wann sie ihre Würckung nicht thun will.

Nimm $\frac{4}{5}$. Pf. Krapp, $\frac{5}{4}$. Pf. Pot-Asche, und 2. Händvoll Kleyen, lasse es zusammen auffsieden, und giesse es in die Blau-Kippe, rühre es wohl um, so wird es wohl zur Würckung kommen: Und da die Kippe zu fett von Asche, so hänge ein Säcklein mit Weitzen-Meel darein, so wird es alle Fettigkeit aus-

ziehen; Mangelt aber der Kippe etwas anders: so nimm für 1. Schilling Salpeter, thue den darein, es wird alsobald zur Würckung kommen. Sonsten ist ein wenig Bier-Hefen auch gut. Dieses sind nun die besten *Remedia*, eine Kippe zu Werck zu bringen.

## Perl-farbe Seide.

Thue rein Wasser in einen Kessel, und zu jedem Pf. Seide $\frac{1}{2}$. Pf. Seiffen, lasse die Seide 2. Stunden kochen, thue hernach in ein Gefäß etwas rein Wasser, und von der Blau-Kippe eine Gelte voll darzu, oder wenn es zu viel wäre, nur halb voll, vermische solches wohl untereinander, und spühle die Seide wohl dadurch, hernach trockne sie.

## Schwartze Seiden-Farbe.

Nimm einen Kessel von 6. Eymer Wasser, thue darein 2. Pf. klein gestossne Gall-Aepffel, 4. Pf. Schmack, ein Viertel Krapp, ein halb Pf. Spieß-Glaß, klein wie Staub gestossen, 4. Ochsen-Gallen, 4. L. Gummi Tragant zerlassen, eine Spind klein gestossen Ellerm Barcken-Drage, 4. Pf. Vitriol, $1\frac{1}{2}$. Pf. Eisen Feil-Spähne, darauf thue das obbenannte Wasser, und lasse es 2. Stunden sieden, fülle es hernach auf mit 1. Eymer Gersten-Wasser, welches die Brauer von Gersten abzapffen, und lasse es wieder eine halbe Stunde sieden, stecke deine Seide darein, und lasse solche auch eine halbe Stunde gelind darinnen sieden; alsdenn thue sie heraus, und spühle sie in einer Kufen mit Wasser ab, giesse das wieder zur Farbe, und spühle sie dann bey fliessendem Wasser vollends rein, lasse sie Wind-dräge werden, alsdenn stecke sie wieder ein, und lasse sie wieder eine halbe Stunde gelind sieden, wie zuvor, spühle sie nach diesem wieder ab, in einem Kübel, wie zuvor, und hernach in fliessendem Wasser; so bald sie dann dräge worden, so nimm

gute

gute Lauge, und thue ein halb Pf. Pot-Asche darein, wann die zergangen, so spühle die Seide starck und gewaltiglich darinnen, und nach diesem wieder in fliessendem Wasser, alsdenn trockne und *refilire* sie. *NB.* Diese Farbe färbet auch allerhand gewürckte wollene Zeuge.

## Eine andere so geschweret.

Wenn du die Seide schwartz gemacht, wie oben stehet, so nimm *Salmiac* und klein gestossen Spieß-Glaß, 4. L. und 2. Hände voll Feil-Spähne, thue es zusammen in die abgezapffte Farbe, so du zu der Seide gebraucht hast, und mache sie so heiß, daß du deine Hände nicht darinnen leiden kanst; wann nun das abgesetzte in der Farbe zergangen, und auch die Seide schwartz und dräge ist, biß auf das *refiliren*, alsdenn stecke sie darein, lasse sie eine Stunde stecken, biß sie durchaus naß ist, hernach ziehe sie durch zerlassenen Gummi-Tragant, welches in so viel Wasser als die Seide darinnen naß werden kan, geschmoltzen ist, dann lasse sie trocknen, und *refilire* sie.

## Der schwartzen Seide einen Glantz zu machen.

Wenn du die Seide das letzte mahl einstecketst, so nimm auf ein jedes Pf. Seide 2. L. Haußen-Blaßen, die im Wasser zerlassen ist, ziehe deine Seide dadurch, so hast du einen schönen Glantz.

## Eine feine schwartze Seide zu machen.

Erstlich nimm einen reinen Kessel, von 2. Tonnen Wasser, darein thue $1\frac{1}{2}$. Sack Barck, 6. Pf. Provintzer-Holtz, und 6. Pf. Schmack, lasse es 2. Stunden sieden, darnach schlage es durch ein Sieb, in eine Tonne, und wirff den Dreck hinweg, hierauf fülle wieder rein Wasser in den Kessel, und thue noch darein 15. Pf. gestossenen Gallus, 1. Pf. Lerchen-Schwamm, 3. Pf. Granat-Schalen, 2. Pf. Kalmus, 3. Pf. Seuet-Blätter,

ter, 2. Pf. Entzian, 2. Pf. *Orego*: Dieses alles lasse zusammen 2. Stunden lang kochen, alsdann schlage es durch ein Sieb zu den andern Farben in die Tonne, darinnen lasse es 4. Tage stehen, und ruhen; hernach thue es in den Kessel, daraus du färben wilst, mache ein Feuer darunter, und so bald solcher heiß geworden, so thue darein 2. Eymer Schlief, und lasse die Farbe wacker aufkochen oder aufkommen, alsdenn thue darein 1. Pf. *Antimonium*, 4. Pf. Honig, ein halb Pf. Borax, 1. Pf. Silber-Glett, ein halb Pf. Schaum vom Gold-Glett, 1. Pf. Grünspahn, dieses alles zusammen gestossen, und in den Kessel gethan; wann nun die Farbe warm ist, so streue 30. Pf. Eisen-Fetl-Spähne von einem Schlosser darüber, und thue 20. ℔. Gumi, auch 20. ℔. Kupffer-roth darzu, lasse dieses zusamen 8. Tage stehen, und ruhen, hernach färbe daraus, wenn du aber färben wilst, so thue 1. *quartier* guten Brantewein darein, dann färbe und spüble es aus.

## Ein trefflich Recept, wann eine Farbe nicht gut thun, und sich aufwerffen wolte.

Wann es sich etwann begebe, daß sich die Farbe beginnet aufzuwerffen, so selt du fleissig acht haben, in was Zeichen des Mondes du deine Farbe gestellet hast, und in was für einem Zeichen sie sich aufgeworffen habe; alsdann nimm einen Kessel, von 3. Eymern Wasser, und thue darein 2. Untzen *Borax*, ½. ℔. Lerchen-Schwamm, ¼. ℔. Silberglett, 4 Untzen Krapp, 1. Quartier Brandtewein, 4. Untzen Grünspahn, lasse das 1. Stunde zusammen kochen, und thue es nachgehends in die Farbe, lasse es 14. Tage ruhen, und wann du färbest, so mache ein *Beuvret* von 2. ℔. Senet-Blettern, 2. ℔. Enzian, 1. ℔. Lerchen-Schwamm, 2. ℔. Granat-Schalen, und lasse dieses zusammen 2. Stunden sieden, und den Kessel damit ausfüllen. Wann dieses geschehen, wird die Farbe wohl gut bleiben, auf die 100. Jahre, und je länger du daraus färben wirst, je schöner die Schwär-

te werden wird. Du must dich aber wohl fürsehen, daß keine Seiffe darein komme, sonsten müßts verderben, und wäre nicht mehr zu helffen. Daferne es aber versehen, vnd von dem Talck oder Licht ohngefehr etwas in die Farbe fallen würde; so lasse die Farbe kalt werden, und wo du das Fette oder den Talck schwimmen siehest, nimm solchen fein säuberlich ab, so du aber nichts daran siehest, so mache deine Rühr-Schauffel glühend, und streiche darmit oben über die Farbe, dann so einige Fettigkeit darau seyn wird, gehet solche so gleich weg: nimm alsdann 2. oder 3. Säcklein von Canefaß mit Kleyen gefüllet, und hänge sie in die Farbe, wann der Kessel warm ist, und lasse sie 2. oder 3. Stunden darinnen hängen. Nimm alsdann die Säcklein heraus, und bedecke mit neu-grauen Papier deine Farbe, dieses wird alles Fette an sich ziehen. Nach diesem kanst du den Kessel abstäuben, und darauf füllen, wann du aber färbest, so must du die Farbe alle Tag verstärcken, als Morgens, wann sie warm ist, mit 6. ℔. Gummi, 6. ℔. Kupffer-roth, 4. ℔. Eisen-Feil-Spähne und ¼ ℔. von einem Eymer-Schlieff, und dann 3. Tage darauf gefärbet, auf eine Parthie von 6. ℔. Seiden: wann die gefärbet ist, abgesotten und vergallet. Es muß aber zu jedem ℔. Seide 12. Unzen Gallus kommen, der Gallus zuvor 2. Stunden kochen, und alsdann die abgesottene Seide 2. Tage und Nacht darein geleget, und hernach steiff ausgerungen werden.

## Schwartze Seiden-Farbe / welche auf Seiden / Sammet und Wollen, auch Hüten zu gebrauchen,

und damit alles bey guter Schwärtze zu erhalten.

Nimm ½. ℔. blau Provintzer-Holtz, koche solches in 2. Quartier Bier auf die Helffte ein, thue darein ⅛. ℔. Vitriol, und 1 ℔. Grünspan, wann es erstlich von dem Holtz abgekläret ist, thue auch darein ½. Loth Gummi-Tragant, setze es weg, gebrauche es, wann du wilst, duncke eine scharffe Bürsten darein, streiche alsdann über Sammet, Seiden, Wollen oder Hut, und reibe es wohl ein, es hält alles fein beständig schwartz. Silber-

## Silber-Farbe Seide auf sein Gewicht.

Nimm rein Wasser zu jedem ℔. 12. Untzen Gallus, lasse den Gallus 2. Stunden kochen, schlage ihn hernach in einen Zuber, kehre die Seide eine 4tel Stunde darinnen, lasse es auch eine Nacht darinnen ligen, des Morgens aber ringe es starck aus, spühle und klopffe es, hänge es alsdann auf Stecken, mache eine Suppe in einen Zuber, und nimm Provintz-Holtz-Suppe, so viel zu deiner Seide nöthig ist, menge solche mit kaltem Wasser, kehre die Seide $\frac{1}{4}$. Stunde lang darinnen, brunnire hernach dieselbe alsfort mit Vitriol, Krapp oder Kupffer-roth, ringe sie alsdann und trockne es.

## Sulphurirte weisse Seide.

Diese abgesotten wie die Perlen-Farbe, hernach thue ein wenig Lauge darzu, und auf jedes ℔. Seide 6. Untzen Seiffe spüle es rein, und ringe es starck, setze es alsdann auf diese Farbe, und auf weisse reine Stecken, hänge es nach diesem in eine dichte Laden, oder Behältniß, daß keine Lufft oder Dampff sonderlich heraus gehen könne, setze eine Schüssel mit Kohlen, darinnen Schwefel gestreuet sey, darunter, und mache es dichte zu, des andern Morgens trockne es in der Lufft.

## Der Seide einen guten Geruch zu geben.

Wann die Seide gefärbet ist, so nimm zu jedem ℔. 1. Untz. weisse gute Veil-Wurtzel, lege die Seide, so wohl ausgetrocknet seyn muß, in ein dichtes Sieb mit Reihen, streue zwischen jede Reihen etwas gestossene Veil-Wurtzel, lasse es alsdann in einem Kasten, der wohl vermacht sey, setzen, biß des andern Tages, so bekommt die Seide einen guten Geruch.

## Sammet, der weich ist, steiff zu machen.

Nimm 4. Theil Tragant, 1. Theil Gummi *Arabicum*, stosse jegliches insonderheit; alsdann mische es untereinander, thue es in eine Schüssel, und giesse Wasser daran, lasse es Tag und Nacht stehen, nach diesem kehre die dichte Seide des Sammets, und bestreichs, lasse es trocken werden.

# XIII.

## Der aus Gold- und Silbernen Stücken/wie auch Seiden/Sammet/ Scharlach/Wollen / Leinen / und allerhand Tuch und Zeug / ingleichem aus Büchern und Papier: Oel, Schmaltz/ Rost, Dinten, Bech und dergleichen mehr heraus bringende Flecken-

# Künstler.

## Flecken aus Scharlach oder Purpur-Farben Sammet zu bringen, das an der Farbe nichts schadet.

℞. Safft von Seiffen-Kraut 1. Theil, legt etwas darvon auf die Flecken, laßt es 2. oder 3 Stunden darüber ligen, wascht es hernach mit warmen Wasser wohl ab, wann der Flecken noch nicht völlig heraus, legt man wieder von dem Safft darauf, und wäschts, wie zuvor. Ist aber der Zeug nicht Purpur-Farb, so nimmt man zu ein wenig Safft auch ein wenig Seiffen, *immisce benè*, und reibe den Flecken damit aus.

## Flecken aus einem alten Güldnen Stück oder andern köstlichen Zeug zu bringen.

℞. Weissen Zwibel-Safft und jungen Knaben Urin, *an.* thue eine genugsame Portion Saltz darzu, *immisce benè*, benetze die Flecken darmit, laß es an der Sonnen trocknen, solches 2. 3. oder mehr mahl *applicirt*, oder so offts die Noth erfordert.

## Auf eine andere Art.

Man netzet die Flecken erstlich mit Seiffen ein, wäscht sie nachmahls mit frischen Brunnen-Wasser wieder ab, *repetirt* solches so lange, biß der Flecken heraus ist.

## Auf eine andere Art.

Man nimmt rothen *Risagalbum* und *sublimirtes* Queck-Silber, *an.* lässet es in einem fliessenden Wasser biß auf die Helffte einsieden, bestreiche damit den Flecken, nimm auch des gemeldten Wassers und 5. Finger Kraut, lasse es miteinander sieden, setze es

3. Stun-

3. Stunden an die Sonne, wasche den Flecken damit, und lasse es an der Sonne trocknen.

## Die Farben von Wachs aus allerhand Farben-Sammet zu bringen.

℞. Gut Rocken Brod, so fein hart, schneide es in der Mitten entzwey, laß es auf einem Rost rösten, schabe Aschen und allen Unrath davon ab, reibe die Flecken warm gemächlich, biß du nichts mehr vom Flecken vermerckest, bey Carmesin gehts nicht an, sonst bey allen Farben.

## Auf andere Art.

Man schmieret das Wachs mit weisser Seiffen, und läßts so lange an der Sonne ligen, biß es warm worden, hernach mit reinem Wasser abgewaschen.

## Oder:

Verdecke den Flecken mit einem zarten *subtilen* Tüchlein, so in gemeinem Wasser genetzt sey, nimm alsdann ein Glett-Eisen, leg es auf das genetzte Tuch, so kommt das Wachs heraus, und hängt sich an das genetzte Tuch.

## Den Sammet zu waschen / daß er gleichsam wieder neu wird.

℞. Urin: und Wasser: *an.* 2. Pocal voll, *Alumen Rochæ* 4. L., gebranndte Wein-Heffen und weissen Weinstein *an.* 2. Loth, stößt alles wohl untereinander, läßt es alsdann in Urin und Wasser in einem Kessel eine halbe Stunde sieden, und etwas Kleyen darein thun, nachmahls nimmt man einen Kessel, legt einen Hauffen Tuch mit Kleyen und Aschen darauf, gießt von dem Urin und Wasser so im Kessel gesotten oben darauf, läßt es ins Becken durchlauffen, alsdann legt man, wann solches geschehen, den Sammet in eine Butte, gießt die Lauge ein

wenig warm und zwar also darüber, daß der Sammet allenthalben gleich damit benetzet werde. Endlich wäscht mans mit einem süssen fliessenden Wasser ab, und läßt es im Schatten wieder trocken werden.

## Auf eine andere Weise.

℞. Rinds-Gallen 1. ℔. Honig, Seiffen, rein geräutertes Schwefel Pulver *an* 6. Loth, thue alles in ein gläsern Geschirr, vermische und mache es gleichsam zu einem Teig, laß es 10. Tag an der Sonnen stehen; nachmahls machet man ein hell und lauter Wasser, von Kleyen, schmieret und bestreichet die Flecken mit vorgemeldter Materie, macht es an den Ort, wo man es waschen will, naß, und wäschet es so lange mit dem laulichten Wasser, biß man nichts als helles Wasser durchlauffen siehet. Endlich trocknet man es an dem Ort, da Gold oder Seiden eingetruckt ist, mit einem reinen und saubern Tuch wieder ab, wickelt es in zarte Leinwand, läßt es an der Sonnen trocken werden, und legt einen schwehren Stein oder ander Gewicht darauf, so wird der Zeug gleichsam wieder neu.

## Daß ein Zeug unter währendem Waschen nichts von seiner Farbe verliehre.

Die Seidene und andere mit Seiden unter gewebte Zeuge muß man mit einem starcken Wasser von Kleyen und ein wenig *Pulverisirt* Alaun gemacht, waschen. ꝛc.

## Die Flecken aus Carmesin-Farben und andern Seidenen Gewand zu bringen.

℞. Netze den Flecken auf allen beyden Seiten mit *rectificatissimi Sp. Vini*, alsdann das frische Weisse von einem Ey, streiche es über den Flecken, laß es an der Sonnen trocken werden, hernach mit hellen frischen Wasser gewaschen, und austrocknen lassen, man wiederhohlt solches zum andernmahl.

Aller-

## Allerley Flecken aus Carmesin-Sammet zu bringen.

R. Wein-Reben-Asche, darvon eine Lauge gemacht, darein gethan 1. Loth Alaun *de feta*, lasse es eine Weile stehen, dann gieß es durch, und nimm 1. Quintl. Alaun, 1. Quintl. harte Seiffen, ½. Quintl. weiche Seiffen, ein wenig Saltz, etwas *Salarmoniac*, Scheelkraut-Safft, ein wenig Kalbs-Gallen, solches alles zusammen gethan, und es durch ein Leinen Tuch geseiht. Wilt du denn das Wasser gebrauchen, so nimm Scheer-Wolle von Scharlach, thue darzu ein wenig Bresilien, siede es in diesem Wasser ein wenig, seihe es alsdenn durch ein Tuch, so hast du ein schön rothes Wasser, welches alle Flecken vertreibet; waserley Farbe das Tuch ist, derselben Farbe Scheer-Wolle nimm, und mache es, wie vor erwehnet.

## Eine gute Seiffen / für Seiden-Gewand.

Nimm Bohnen-Stengel, 4. Theil, ungelöschten Kalck 1. Theil, thue die 2. Stücke in einen Laugen-Sack, wohl aufeinander gedruckt, doch, daß in der Mitten eine Höle sey, giesse Wasser darüber, biß es anhebt, zu lauffen, denn es offt eindorret, ehe es anhebt zu fliessen. Von dieser Laugen nimm 4. Maaß, zerlassen und geseihet Unschlitt 1. Maaß, mische und koche es auf dem Feuer, so lange, biß der 6te Theil eingesotten, darnach stelle es an die Sonne, und rühre es einen gantzen Tag lang ohn Unterlaß, biß es wohl vermischt ist und hart wird, so ist sie gerecht.

## Ein gutes Seiffen-Oel / schmutzige Flecken zu vertreiben.

Nimm weiche Seiffe, damit man die Wollene Tücher wäschet, thue darunter Reb-Aschen, Alaun, gestossenen Weinstein,

stein, jedes, so viel es nöthig, formire daraus Ballen, hernach zertreibe sie, und reibe die Fett-Maale oder Schmaltz-Flecken damit.

## Fett oder andere Flecken aus Seiden zu bringen.

Wasche die Flecken mit Citronen-Safft. So es aber Schmaltz oder Oel-Flecken sind, so drucke frisch gebacken Brod, so erst aus dem Ofen kommen, auf die Flecken.

## Flecken von Fett oder Oel oder andern / aus blauen und allerley Seidenen Zeug heraus zu bringen.

Man muß die Flecken erstlich mit *destillirten* Wasser von Burtzel-Kraut, und hernach mit einem andern schlechten und hellen Wasser waschen, so verlieren sich die Flecken.

## Flecken aus Wollen-Tuch / Doppelt-Taffet / Sammet und allerley Seiden-Gewand heraus zu bringen.

R. Ungelöschten Kalch, benetzet denselben, und rühret ihn in ein Geschirr voll Wassers wohl um, macht eine starcke Laugen daraus, laßt es 2 Tag also über einander stehen, rühret es offt und viel herum, seihet es nachmahls in ein ander Geschirr durch, und wenn es helle worden, so thut es erst in ein Gläsern Geschirr, wickelt das Gewand oder Zeug um eine runde Rolle, und benetzet die Flecken so offt und viel mit diesem Wasser oder Laugen, so offt es die Noth erfordert.

## Auf andere Art.

Reibe die Flecken zuerst mit Rinds-Gall, streue hernach der weissen ohne Feuer gemachten Seiffe darüber, und wenn

der

der Seidene Zeug weiß ist, so ist es nicht genug, daß man die Flecken vertreibet, sondern man muß auch den Ort wieder weiß und den andern gleich machen, derowegen nimm Bleyweiß, und Tragant, laß es miteinander vermischt, auf *solviren*, und hilff dem Ort, wo die Flecken gewesen, wieder zu seiner rechten Farbe.

## Fett-Flecken aus Wollenen Tuch zu bringen.

Nimm Rocken-Kleyen, laß sie in Wasser wohl sieden, seihe sie alsdenn durch, und vermische sie mit durchgeseihter Rinds-Galle, den Ort des Fleckens mit dieser Tinctur benetzt, und so bald es trocken worden, mit frisch und lautern Wasser gewaschen, so kommen die Flecken sehr fein daraus.

## Oder:

Vermische Eyerklar mit Honig untereinander, lege es auff die Flecken.

## Noch anders.

Nimm der allerbesten Laugen, laß dieselbe sieden, thue ein wenig Kleyen darein, und lasse es, biß es weder zu dick noch zu dünne, also stehen, setze es hernach an einen sichern Ort, und decke endlich die gantze Flecken darmit zu.

## Blaue Flecken aus grünem Tuch zu bringen.

Nimm frisches Wasser und helle lautere Laugen, vermische es wohl untereinander, benetzen die Flecken darmit, (jedoch die andere Ort darneben unberührt gelassen,) fein allgemach, und laß es an dem Schatten wieder trocken werden, so bekommts seine vorige erste Farbe.

## Einem Tuch seine Farbe / welche es / indeme man die Flecken heraus getrieben, verlohren, wieder zu bringen.

℞. Weissen *calcin.* Weinstein 2. Loth, weissen sehr scharffen

lautern Eßig, einen *Pocal* voll, thue den Weinstein darein, setze es miteinander zum Feuer, hebe es, so balds anfängt zu sieden, von dannen wieder hinweg, und wasche die Oerther, da das Tuch die Farbe verlohren, so offt und viel darmit, biß es dieselbige wieder bekommt.

## Alte Türckische Tapetzereyen wieder schön zu verneuern.

Man klopfft sie erstlich mit Stecklein wie die Kirschner ihr Beltzwerck aus, wenn aber Dinten-Flecken darinnen, so bestreiche man solche mit Citronen-Safft, dieser Safft muß sich aber recht hinein ziehen; Alsdenn wäschet man solche aus, und schnellet auff der andern Seiten so lange mit Fingern daran, biß alles Wasser darvon heraus kommen ist, läßt es wieder trocknen, nimmt alsdenn gantz heisse Semmel-Brosam, reibet den gantzen Teppich oder Tapezerey darmit, und hänget solche bey schönen heutern Wetter ein paar Nächt in die frische Lufft, so werden sie wieder recht schön.

## Allerhand veraltete Tapetzereyen wieder zu ihrer vorigen Schönheit zu bringen, auch die verlohrne Farben darinnen wieder schön zu erfrischen.

Man schwingt sie zuvor recht wohl aus, und reiniget sie von allem Staub, alsdenn streichet man sie über und über mit gemahlener Kreide, kehret dann mit einem von sehr starcken Borsten gemachten Kehr-Besen oder Bürsten alle daran geschmierte Kreiden wieder davon, wenn sie zuvor 8. oder 10. Stunden in der Lufft gehangen, und die Kreiden daran erhartet worden, denn streicht man wieder Kreiden, wie zuvor-, darüber, lässet es abermahl an der Lufft erharten, und kehrt es wieder rein heraus, dieses wiederhohlet man etlich mahl, endlich klopfft man es mit Häßlenen Stäblein wohl aus, damit aller Staub darvon

komme,

komme, und kehrt es mit einer starcken Kehr-Bürsten auf das beste aus. *p. e.*

## Oel-flecken aus Atlas oder anderen Seidenen Zeugen, ja so gar aus dem Papier zu bringen.

R. Gebrennte Schaaf-Lorbern, oder Bein-Aschen von Hammels-Füssen, legt und streut solche auf beyden Seiten des Zeugs oder Papiers, wo der Flecken ist, lässet es eine Nacht darauf liegen, so wird die Bein-Aschen den gantzen Oel-Flecken an sich ziehen, und wann er nicht gantz hinweg ist, so thut man solches zum andern mahl darauf, der Fleck muß aber nicht alt seyn.

## Oel und Schmaltz-flecken aus Seiden und wollenen Dingen zu bringen.

R. 8. Loth gedörreten und zart *pulveris.* Töpffer-Don, *pulveris.* Venetianis. Seiffen, ½. ℔. ungelöschten Kalck 2 Loth, vermische es wohl untereinander, mache es mit Wasser zu einem Teiglein an, und bestreiche damit die Fett-Flecken. *&. s. p.*

## Auf andere Art.

Man macht mit Wasser und Krafft-Meel einen Teig an, und legt solchen fast Messer-Rückens dick auf den Schmaltz-Flecken, läßts erharten, des andern Tages, wann es recht trocken worden, kehret man es, wie sonsten einen trockenen Koth ab, und reibts recht aus.

## Aus einem Kleid von Wollenem Tuch / Flecken, von Eßig, Urin, Wein und andern scharffen Materien zu bringen.

R. 1. Schoppen frisches Brunnen-Wasser, wirff eine Handvoll Saltz darein, und lasse es stehen, biß es vollkommen zergangen,

gen, alsdenn wasche den Flecken damit aus, laß das Salz-Wasser das Tuch etliche Stunden durchweichen, (einige thuns wohl 20. und mehr Stunden) hernach nimm frisch Wasser, und wasche es wieder sauber aus, und streichet das Tuch nach dem Strich darmit, so wirds gar schön darvon.

## Oel-flecken aus weisser oder rother Seiden / ohne Veränderung der Farben zu bringen.

R. Guten Brandewein, so viel nöthig, bestreiche darmit die Flecken an beyden Seiten, dann nimm das Weisse von einem frischen Ey, reibe darmit den Flecken, lege es an die Sonne, und wann es trocken ist, so wasche es mit frischem Wasser und drucke es wohl aus. Oder nimm weisses Brod, so warm es aus dem Ofen kommt, und lege es auf beyde Seiten des Fleckens, so zieht es das Oel an sich.

## Auf eine andere Art.

R. Rothes Honig, von einem frischen Ey, das Weisse, Salmiac, streiche es auff die Flecken, lasse es eine Zeitlang darauf, wasche es hernach mit frischem Wasser ab; Oder: mache eine Laugen von Büchen Aschen, und wasche die Flecken damit.

## Rost-flecken aus Leinwand zu bringen.

Nimm in einem Zinnernen Napff heiß siedent Wasser, halte die Leinwand wo die Flecken sind ausgespannt darüber, daß der Dampff daran gehe, reibe und drucke sie alsdenn mit ein wenig Sauer-Ampffer, hernach wasche sie in reinem Wasser aus. *p. e.*

## Dinten-flecken / aus Leinwand oder Tuch zu bringen.

R. Citronen-Safft, bestreich die Flecken damit, und wasche sie dar-

darauf geschwind mit reinem Wasser, und reibe sie darbey wohl. Oder: Weisse Seiffen in starckem Eßig zerlassen, und damit bestrichen.

## Schiff-Bech-flecken aus Kleidern zu bringen.

R. Dotter aus einem Ey; ja kein Weisses, reibe den Flecken darmit, laß es ½. Stunde daran hangen, nimm alsdenn warmes Wasser, und wasche es rechtschaffen aus.

## Fett- oder Unschlitt-flecken aus Büchern und Papier zu bringen.

R. Geraspe von Reb-Holtz, mache eine Aschen daraus, und streue dieselben über die Flecken: Schliesse das Buch hart zu, und laß es Tag und Nacht so liegen, so kommen die Flecken daraus. Oder: Lege ein Stücklein weiß Leinen Tuch auf den Flecken, streue auf solches zart pulverisirten Gyps, und mache das Buch sehr fest zu, so verliehren sich die Flecken.

## Auf andere Art.

Lege ein Stücklein sauber weiß Leinen Tuch auf den Flecken, streue alsdenn pulverisirten Gips oben auf das Buch, schliesse oder beschwehre solches recht wohl, so verlieren sich die Flecken. Oder:

Nimm die Röhren aus den untern Kälber-Schenckeln, *calcinire* solche rechtschaffen, stosse sie zu subtilem Pulver, mische solches mit ein wenig reinem Wasser, und netze den Flecken darmit.

## Ein bewährt Wasser für die Flecken in Kleidern.

Mache eine scharffe Laugen aus Weiden-Aschen und unge-

löschtem Kalch, zu einer halben Maaß derselben, thue 6. Ochsen-Gallen, *digerire* es miteinander einen Tag oder 3. dann *filtrire* und behalte es. Wenn man die Flecken nur ein wenig damit netzet, so gehen sie aus.

## Tuch / so die Farbe verlohren / wieder zu bringen.

R. Kalch 1. ℔ Aschen 2. ℔. Wasser 6. ℔. thue es zusammen in ein Gefäß, rühre es wohl mit einem Stecken, lasse es darnach wieder setzen, wasche das Tuch mit diesem Wasser, doch daß es nicht gerühret und getrübet werde, lasse es wieder trocknen, so bekommt es seine erste Farbe wieder. *NB.* Wann man anstatt des Wassers Lauge nimmt, so ists besser. Zur Scharlach-Farbe aber nimmt man Eßig und wäschet damit, hernach bestreicht mans mit Oel, so vergehen die Flecken, und kommt die vorige Farbe wieder.

## Fleck-Kugeln.

R. Venedissche Seiffen ½. ℔. Weid-Aschen vor 4. Kr. klein geriebenen Weinstein 1. ℔. gut Weitzen-Meel, vor 4. Kr. Ochsen-Gall. ½. Maas, mit Erbis-Brühe untereinander geknätet, und nach Belieben Kugeln daraus gemacht, und lasse sie an der Lufft trocknen, den Flecken mit warmen Wasser genetzet, mit der Kugel gerieben, alsdann mit einem reinen Tüchlein gleicher Farbe abgewischet, so vergehen die Flecken.

## Auf andere Art.

R. Weinstein 1½. ℔. Alaun 1. ℔. 1½. grosse Ochsen-Gall, Koch-Saltz, 2. Hand voll, Urin 1. ℔ der Weinstein wird *pulverisiret*, der Alaun wird in Urin aufgelöset, wohl untereinander gemischt, die Ochsen-Gall mit 8. Eyer-weiß, und Saltz darunter

ter gemischt, zu einer *Massa* gemacht, und Kugeln daraus *formiret.*

Oder:

℞. Weinstein 4. Loth, gebrannten Alaun 3. Loth, *Calc. viv.* und Pot-Aschen, *aa.* 1. Loth, Seiffen 12. Loth, mit Eyer-Weiß untereinander gemischt, und Kugeln daraus *formiret.*

## Allerhand Flecken aus den Teppichen zu bringen.

℞. Gemeines wohl zerriebenes Saltz, und schwartze Seiffen, *misce benè*, mit diesem Gemisch bestreich die Flecken, und wann sie trocken sind, so wasche sie zu erst mit Lauge, darnach mit reinem lautern Wasser.

## Wein-Flecken aus allerley Tuch zu bringen.

℞. Buch-Aschen-Lauge und weisse Wein-Höffen, *aa.* lasse das Tuch über Nacht darinnen liegen, wasche es hernach mit kaltem reinen Wasser, und hänge es an die Sonne, so verliehren sich alle Wein-Flecken.

## Ein Wasser, das alle feisten Flecken aus den Kleidern bringt.

℞. Zwey Ochsen-Gallen, ein Pf. Weinstein, 1. Pf. Weyd-Aschen, 1. Pf. ungelöschten Kalck; giesse darauf 4. Maaß warmes Wasser, laß es 3. Tage stehen, dann seihe gantz fürsichtiglich das lautere wie eine Lauge davon, so ist es fertig.

## Einem jeglichen Zeug und Gewand seine verlohrne Farbe wieder zu bringen.

Nimm 1. ℔. gestossene Weyd-Aschen, giesse 4. Maaß Wasser darauf, laß es eine Nacht stehen, dann seihe die Laugen ab,

und nimm 2. Ochsen-Gallen auch ein *manip.* gedörrt Bircken-Laub, thue es zusammen in die Laugen, lasse es miteinander ½. Stunde sieden, oder so lange, biß sich das Laub zu Grunde setzet, dann kalt werden lassen. Was für Farbe du nun wieder bringen wilt, derselben Farbe Scheer-Wollen nimm, und siede sie abermahl mit der Laugen, lasse solches 14 Tage lang, oder auch länger also stehen, unter solcher Zeit beitzet die Lauge die Farbe aus der Wolle, alsdenn seihe es davon ab, und wasche das Tuch, so du verneuen wilt, darinnen, so überkommts seine erste Farbe wieder.

## Auf Würschet und Zeug einen schönen Glantz zu geben.

Nimm auf 1. Stück Zeug oder Würschet das 8. ℔. hält, 1. Vierling Lein-Saamen, lasse solchen eine halbe Stunde lang sieden, seihe es hernach durch ein Tuch, laß es stehen, so wirds wie eine Sultz, hernach nimm 3. L. Gummi, und laß ihn 24. Stunden weichen, thue dann die Brühe untereinander, und tritt den Zeug wie einen Leim darinnen, laß ihn hernach vertrieffen, henck ihn in den Schatten, und presse ihn, wenn man nicht auf einmahl zuziehet, sondern nach und nach, so bekommts einen unvergleichlichen schönen *Lustre* und Glantz.

Der

# XIV.

## Der auf Romanische Art das Leder schön färbend = auch solches treff= lich wohl perfumirende

# Künstler.

## Pomerantzen-Farb oder sauber Gold-gelb.

Nimm feinen Zinnober, Venedisches Bleyweiß und der schönsten Menning, reibe es mit nachfolgenden wohlriechendem Wasser zart ab, und *incorporire* es mit einem schönen reinen und lautern Tragant-Schleim, welcher mit wohlriechendem Wasser angemacht, und streiche das Leder darmit an. Wie man nun mit dieser Farbe verfähret, als *procediret* man auch mit denen andern Farben. *NB.* Aus nachgesetzten Farben siehet man, wie selbige untereinander vermischt werden sollen.

## Schön Gold-gelb.

Nimm Zinnober, Menning und schön Schütt-gelb. Man macht es auch aus Orlean oder gelben und rother *Ochra* oder schöner auserlesener Berg-Röthe.

## Schön Himmel-blau.

Wird gemacht aus ein klein wenig Bleyweiß und Indig: wann man aber des Indigs zu viel nimmt, wird es dunckelblau.

## Schön Meer-grün.

Wird aus Span-grün, Kreiden und ein klein wenig schwarter Farbe gemacht.

## Schön Oliven-Farb.

Wird aus Span-grün, gelber *Ochra* oder Berg-Oel gemacht.

## Schön Violen-braun.

Wird aus Florentiner-Lacc und ein wenig Indig gemacht, wie-

wiewohl Florentiner-Lacc alleine eine gar schöne liebliche Farbe gibet. Man macht auch aus Rößlein, oder aber von Presill, Indig und Kreiden ebenfalls eine andere schöne Farbe.

## Schön Mauß-Farb.

Wird aus gebrandt- und durchgesiebten Pantoffel-Holtz gemacht, man muß aber ja keine Kohlen von solchem gebrandten Holtz darinnen lassen.

## Schön Purpur-Farb.

Diese macht man aus Florentinischer Lacc und ein wenig Schwärtze.

## Schön Fleisch-Farb.

Wird aus Kreiden, Orlean oder Berg-Röth gemacht.

## Schön Citronen-Farb.

Wird aus Bley-weiß und Schütt-gelb gemacht, nur muß man wenig nehmen, sonst wird die Farbe gantz gelb. *Item*: ausgestossener Curcuma, welche vorher 2. Tage lang in Wasser eingeweicht worden, macht man auch Citronen-gelb, man muß es vorher durch ein rein Tüchlein seyhen, und solches durchgelauffene mit Tragant-Schleim vermischen.

## Schön graue Farb.

Wird aus Kreyden oder Bley-weiß und Lampen-Ruß gemacht.

## Schön Grün-braun.

Man macht diese Farbe aus Spangrün und Schwärtz, oder, aus Dinten und Berg-grün.

## Schön braun.

Aus Umbra und Lampen-Ruß, je mehr man Umbra nimmt, je lichter es wird.

Schön

## Schön Castanien-Farb.

Macht man aus Berg-Roth und Schwärtz.

## Schön gelb-Farb.

Diese macht man aus Schütt-gelb oder Bley-gelb.

## Schön Weiß-Farb.

Recht weisses Krafft-Meel in Wasser eingeweicht, aber keinen Tragant-Schleim darzu genommen, gibt schöne Weiß-farb.

## Schön Silber-Farb.

Diese macht man aus zart *pulverisirter* Viol-Wurtzel, oder aus Schiefer- und Lampen-Ruß.

## Schön Licht Silber-Farb.

Wird aus Schieffer, Bleyweiß und Lampen-Ruß gemacht.

## Schön Licht- oder Dunckel-grau.

Wird aus Lampen-Ruß, Kreyden oder Bleyweiß gemacht. Zur Licht-grauen nimmt man mehr Kreyden oder Bleyweiß, zur Dunckeln aber mehr Lampen-Ruß.

*NB.* Alle diese Farben muß man nach dem Gesicht oder Augen-Maaß einrichten, und werden solche nur auf Romanische Art das Leder zu färben, gebraucht.

## Leder-Perfumation, auf Romanische Art.

Man nimmt von den schönsten und best ausgearbeiteten Lämmer-Schaaf-Bock, Ziegen- oder andern Fellen, macht solche wohl Feucht, spannet sie recht aus, überstreicht sie mit Jasmin-Oel, darunter ein klein wenig mit Mandel-Oel solvirter Campher ist, reibet es wohl ein, damit die Felle gleichen Geruch bekommen: Dann nimmt man diejenigen Farben, womit man das Leder gefärbet haben will, reibt es mit Rosen-

Wasser

Wasser ab, welches mit schönen lautern Tragant-Schleim von Rosen- und Zimmet-Wasser gemacht, vermischt worden, trägt es mit einem Kratz-Bürstlein, (wie man zum Schuhe-putzen braucht) aufs Leder, reibt es sehr wohl über und über aus, daß die Farbe gleich, und ja an keinem Ort dicker als auf dem andern aufgestrichen wird, weilen sonst das Leder nicht sauber ausfallen würde. Wie nun mit einer Farbe verfahren wird, also *procedirt* man auch mit denen andern, hernach lässet man die gefärbte Arbeit in der Lufft ertrocknen, und gibt ihnen den Geruch, wie folget: Man nimmt obig wohlriechenden Tragant-Schleim, netzt ein Schwämlein darein, überfähret mit solchem die gefärbten Felle, und taucht es hernach in folgende Pomade, überfähret darmit die Felle aufs neue, nachdem man sie nun wohlriechend haben will, desto öffter überstreicht man sie, so vergehet ihnen der Geruch nimmermehr, hierauf lässet man sie in der Lufft völlig ertrocknen, so sind sie bereitet.

## Die Pomade hierzu.

Man nimmt aufs beste von allem Fleisch, Adern und Blut wohl gereinigt, mit einem dünnen Messer zart geschabten, auch 6. biß 7. mahl mit frischem Wasser durchgewaschenen Speck oder Schweinen Schmeer 2. ℔. thut solches in einen neuen verglasurten irrdenen Haafen, und mischet nachfolgende *Species* darunter: Des besten Storax *Calamitæ* 4. L. pulverisirten guten Benzoin, 8. L. zart gefeilter Viol-Wurtzel 2. L. gefeilt Rosen-Holtz, 2. L. gelben Sandel $1\frac{1}{2}$. L. langer Cyper-Wurtzel $\frac{1}{2}$. L. pulverisirter Zimmet und Nägelein, *an.* $1\frac{1}{2}$. L. gedörrter Quitten-Schelffen, 1. *manip.* von einem dutzend wohlriechender Aepffel-Schelffen, ziemlich dicklich zerschnitten, von 2. Citronen und 1. Pommerantzen die Schaalen, welche aber klein zerschnitten, hernach gröblich zerstossen, und mit obigen Sachen vermischt zu dem Schmeer in den Haafen gethan, sammt 1.

paar Maaß folgenden wohlriechenden Wassers, und 1. Maaß guten alten Weins, hierauf den Haafen aufs beste vermacht, 3. oder 4 Tage aufbehalten, jedoch täglich 8. 9. biß 10. mahl wohl umgerühret, hernach in heisse Aschen oder Sand gesetzet, das Feuer nach und nach so lange vermehret, biß man gewiß weiß, daß alle Fette zergangen; und sich alles untereinander wohl vereiniget hat, auch alle Unreinigkeit sich zu Boden gesetzt; alsdenn giesset man es also warm, doch fein gemächlich durch ein rein leinen Tuch, in ein sauber Geschirr oder Schüssel, gibt aber genaue Acht, daß ja nichts Unreines mit darein komme, ehe es aber völlig erkaltet, thut man nachfolgende *Mixtur* darein, und rührts mit einem Höltzernen Stempffel wohl untereinander, lässets alsdenn erkalten, und rührt aufs neue darunter: 2. L. Rhodieser-Holtz-Oel, 4. L. Jasmin-Oel, 1½. Quintl. Peruvianischen Balsam, 1½. Quintl. Zimmet-Oel, und also ist diese Pomade fertig, welche man in einem wohlverwahrten Zucker-Glaß biß zum Gebrauch auffbehält. Diese *Mixtur* oder Pomade ist zulänglich, 150. Felle auf das trefflichste zu *perfumiren*.

## Obbemeldte Mixtur zu machen.

℞. *Ambra*-Gryß 1. *Scrup. Styrax liqu.* 1. Quintl. Bisam. 2. Quintl. unverfälschten Zibeth. 4. Scrupel, schönen weissen Zucker-Cand. 2. L. des hernach folgend-wohlriechenden Wassers 14. biß 16. L. vermische und reibe es in einem gläßernen Mörsel, aber recht wohl untereinander, thue es, wie oben gemeldet, in die Pomade, und rühre es so lange untereinander, biß die Fette alle Wässerigkeit in sich geschlucket hat.

## Obgedachtes wohlriechendes Wasser zu machen.

℞. Vom besten *Benzoes*, 8. L. *Styr. Calam.* 6. L. *Labdani de Barba* 1. L.

1. L. gefeilt Rhodieser-Holtz, 3. L. gelben Sandel, 4. Loth lange *Cyper*-Wurtzel 1½. L. Nägelein 2½. L. Zimmet, 1. L. Veil-Wurtzel, 2. L. und ein Quintl. 1. gantze Citrone und eine Pommerantzen, dieses alles gröblich zerschnitten und zerstossen, in einem Glaß-Kolben gethan, 3. Maaß gut Rosen-Wasser, ½. Maaß Zimmet-Wasser, und 1½. Schoppen guten alten Wein darauf gegossen, das Glaß wohl vermacht 4. Tage lang stehen lassen, aber alle Tage 5. biß 6. mahl wohl umgerühret, hernach in *B. M.* gantz herüber *destillirt*, und wenn mans noch herrlicher haben will, nimmt man darzu nach belieben, Ambra, Bisam und Zibeth mit Zucker abgerieben, in ein leinen Säcklein darein gehängt, und aus dem hinterbliebenen Raucher-Kertzlein formirt, alsdenn aufs beste vermacht.

## Handschue unvergleichlich zu perfumiren.

Die Handschuhe welche man *perfumiren* will, müssen nicht zu klein oder enge seyn, die Nad mit Unschlitt geschmieret, 2. oder 3. mahl mit gutem Rosen-Wasser gewaschen, und hernach wohl ausgetrucket werden: darauf nimmt man Rosen-Wasser, Pomerantzen-Blüht-Wasser *an* 2. Theile, Myrthen-Blüht-Wasser, 1. Theil, Zimet-Wasser, ½. Theil, vermischt es untereinander, und wäscht die Handschuhe so offt darmit, biß sie nicht mehr nach dem Leder riechen; alsdann lässet man sie in diesem Wasser 2. oder 3. Tage ligen, mischet Cyprisches Pulver darunter, und dörret sie hernach ein wenig in dem Schatten, alsdann schmieret man sie mit nachfolgender *Pomade*. Nimm frisches Unschlitt, so viel dich genug düncket, vermische darunter ein wenig *Jasmin*-Oel bey dem Feuer, und schmiere darmit warm die Handschuhe, biß es wohl eingedrungen, darnach reibe sie wieder wohl mit einem Tuch, daß das Unschlitt desto besser durchdringe, und strecke sie gemächlich voneinander, blase sie auf, und lasse sie also

einen gantzen Tag stehen. Wann man sie nun öffters wohl auseinander gedähnet und in Form gestrecket, auch offt aufgeblasen hat, daß sie bey nahe trocken worden, so lässet man sie darauf 3. Wochen lang mit einem guten und wohl-riechenden Geruch berauchern, und zwar alle Tag biß 3 mahl, es muß aber solcher Rauch oder Dampff in die Handschuhe gehen, inzwischen lässet man sie öffters mit einem wohl-riechenden Wasser bestreichen, und in saubere Schnupff-Tücher verwickeln. Wann nun dieses alles geschehen, so nimmt man *Bisam*, *Jasmin*- oder *Benzoe* Oel, jedes so viel nöthig, Rosen-Wasser ein wenig, vermischt alles wohl durcheinander, in einem Zinnernen Geschirr über guter Glut, bestretchet darmit mit einer Feder die Handschuhe wohl, darnach salbet man die Nath, mit Zibeth, und legt sie etliche Tage lang zwischen dürre rothe Rosen-Blätter, zuletzt aber zwischen 2. Wollene Decken, so ist der Proceß richtig.

## Wohl-riechendes Wasser zu Einweichung der Handschuhe.

℞. Des besten Rosen-Wassers 2. ℔. Pomerantzen-Blüth-Wasser ½. ℔. Gewürtz-Nägelein, 4. L. guten Zimet, 3 Loth, Rhodiser-Holtz, Florentinische Veil-Wurtz, Cyper-Wurtz, *an.* 3. L. *Stor. Calam. Ben zoe*, *an.* 2. Loth, Pomerantzen- und Citron-Schaalen, *an.* 4. L. lasse solches alles miteinander 24. Stunden lang in gelinder *Digestion* stehen, dann *destillirt* man das Wasser mit gelindem Feuer, so hat man dieses herrlich und wohlriechende Wasser bereitet, solches aufs beste wohl verwahret, biß zum Gebrauch aufbehalten. je älter es wird, je wohl-riechend und kräfftiger es auch wird.

## Eine köstliche Handschuh-Perfumirung zu machen.

℞. *Ol. de Ben cinamomis*, oder, *Ol. Amigdal. cinamomis*, ʒß. *Ol. de Ben ambr.*

*ambr. & Moschat.* ʒß. *Ol. Jasmin. lig. Rhod. Rosar. rub. an.* ʒj. *Bals. Peruv.* ʒß. vermische es wohl untereinander, mache es mit 18. Loth *perfumirten* reinen Schmeer zu einer Pomade; mit solcher bestreicht man die Handschuhe, sie müssen aber vorher mit der *Essenz Benzoina* etliche mahl überstrichen worden seyn.

## Anhang vor die Schuster.

## Eine treffliche Stiefel-Wixung.

Nimm schwartz Schiff-Bech, Terpentin und gelb Wachs, *an.* ½. ℔. Spick-Oel ¼. ℔. *Diapalma* 4. Loth, lasse dieses alles zusammen in einem Tiegel zergehen, thue alsdann 1. ℔. ausgelassenes Unschlitt darzu, letzlichen aber 4. Gr. *Campher.* Bey dieser Stiefel-Wixung ist zu beobachten, daß wann alles fertig, man einen alten seidenen Strumpff, welcher besser hierzu dienet, als ein Wollener, nehme, und die noch vorhandene Striemen durch *accurates* reiben fein eben und gleich mache; wann nun Stiefel, oder was es sey in Arbeit genommen werden, so überstreicht mans etliche mahl mit nachfolgenden Firniß: man nimmt nemlich *Sandaracca* und Mastix, gröblich gestossen, thut solches in eine Glaß-*Phiole*, geußt 4. quer Finger hoch des besten V. darauf, setzt es wohl vermacht so lang in die Wärme, biß sich die *Gummata* aufgelöset haben: hiemit bestreicht man nun die Stiefel oder was es ist etliche mahl läßt es aber jedes mahl wohl trocknen, so erlangen sie einen fürtrefflichen Glantz, wie Glaß.

## Eine wohl-riechende Stiefel-Wixung.

Nimm 2. ℔. Lein-Oel, thue darein geriebene Silber-Glett und schöne Menning, *an.* 3. Loth *Umbræ* ½. Loth, weissen Vitriol 3. Quintl. *Storax liquid* ½. Loth bey einem gelinden Feuer gekocht, und wohl untereinander gerührt, *NB.* Der *Storax* aber muß nicht im Anfang, sondern gantz zuletzt darein gerühret werden. Will

man es noch wohlriechender haben, so thut man noch darunter *Benzoin* und *Peruvianis*chen Balsam *an.* 1. Quintl.

## Harte Stiefel-Wixung mit trefflich schwartzen Glantz.

Nimm klein zerschnitten gelb Wax, und zart gestossenen *Colophon. an.* 1. ℔. Lampen-Ruß ¼. ℔. oder in Ermanglung dessen, Kühn-Ruß, Weyrauch 7. Loth, Mastix 6. Loth, lasse solches zusammen in einem glaßurten Tiegel auf gelindem Kohl-Feuer zergehen, rühre es wohl durch und untereinander, und wixe damit. Je mehr *Colophon.* je härter wird es.

## Die Stiefeln auf eine solche Art zu wixen/ daß kein Wasser eintringen kan.

Nimm ¼. ℔. Venedis. Terpentin, 4. L. gelbes Wax, von ungesaltzenen Schweinen Schmaltz und Aalen-Fett, *an.* 2. L. dieses zusammen geschmoltzen, aber ja nicht anbrennen lassen, und damit die Stiefeln wohl warm beym Feuer geschmieret, läßt gewiß kein Wasser durchdringen. *NB.* Dieses ist auch eine gute Salbe für die Pferde.

### Auf andere Art.

Nimm Unschlitt ½. ℔. Schweinen-Fett, ½. ℔. Terpentin 4. L. neues gelbes Wax und Baum-Oel an. 4. L. lasse es fliessen, und rühre es wohl durcheinander, wann nun die Stiefeln recht getrocknet, (sie mögen seyn, von waserley Leder sie wollen,) und man sie warm macht, so muß man gleich diese Salbe, welche auch warm seyn muß, rechtschaffen darein schmieren und streichen, so viel das Leder annehmen will, alsdann sind sie zugerichtet.

## Ein guter Leder-Firniß.

Nimm Gummi Arabici und halb so viel Weiß-Hartz, stosse solches gröblicht, und lasse es in rectific. V. zergehen, doch muß das Glaß fest und wohl vermacht seyn; Wann man nun diesen Firniß gebrauchen will, so setzt man das Glaß in eine Schüssel, welche mit halb warmen Wasser angefüllt seyn muß, alsdann wird er flüßig, solchen streichet man mit einem Haar-Pinsel auf das Leder, so trocknet er geschwind, und glänzt das Leder wie ein Glaß.

Der

# XV.

## Der aus vielerley *curiosen*/ und in der Oeconomie meist nutzlichen Stücken bestehende

# Künstler.

## Peterſilie in etlichen Stunden wachſend zu machen.

R. Den Saamen, lege ihn in ſüſſe Milch zu weichen, und auf die Stätte, da du den Saamen ſäen wilt, ſtreue ungelöſchten Kalck, welcher pulv. ſeyn muß, das thue 3. mahl, mit dem Saamen aus der Milch zu nehmen, und darüber zu zetteln auch auf den Kalck Erden zu ſtreuen, und ſprenge zuletzt Waſſer darüber.

*NB.* Alle Saamen, welche in Honig-Waſſer, Meth oder Milch, in 24. oder mehr Stunden weichen, bringen ſüſſere Früchte. Man muß ſie aber wieder trocknen laſſen, und alsdenn ſäen.

## Aecker zu tüngen ohne Miſt.

R. Korn, was vor Gattung es ſeye, weiche es Tag und Nacht in guter dicker Miſt-Pfitzen, ſähe es hernach in einem ungetungenen Acker.

*NB.* Eine jede Frucht wächſet wohl, wann ſie vor vor dem Sähen im Miſt-Waſſer Tag und Nacht g. weichet hat.

## Daß ein Kraut von vielerley Geruch und Geſchmack herfür wächſet.

*R.* Saamen von Lattich, Endivien, Eppich, Entzian, Lauch und Peterſilien *aa.* ſcharre es ſämtlich mit Reß-Miſt umgeben, in ein Loch, daß eines das andere anrühre. *p. c.*

Den

## Den Hanff mit solcher Verwunderung am Stängel so starck wachsend zu machen, daß man Eß-Löffel und dergleichen daraus formiren kan.

Höhle ein Gänß-Ey gantz aus, fülle daßelbe mit Hanff-Saamen voll an, thue es zur rechten Saat-Zeit in die Erden, daß das Löchlein in dem Ey gerad über sich stehe, *p. e.*

## Süsse Artischocken zu zeugen.

R. Weiche den Saamen in Milch und Honig ein, lasse ihn alsdenn wohl trocknen, und säe ihn.

## Chinesische Zahn-Stänglein/ mit welchen man die Zähne säubert.

R. *Gummi Arabic.* 1. Loth, Gummi Tragant 2. Loth, lasse beyde in gutem Rosen-Wasser zu einem Schleim werden, nimm alsdenn zart pulverisirten Crystall ½. Loth, Bimsen-Stein 1. Loth, rothe Corallen 2. L. vermische alles untereinander, und mache mit dem Gummi-Schleim eine *Massam* daraus, davon formiret man kleine Stänglein, läßt selbige am Schatten trocknen, und verwahret sie wohl vermacht, zum Gebrauch. *NB.* 2. oder 3. Blätlein fein Gold gerieben, darunter gethan, und rothen Sandel *ad Colorem* genommen.

## Salat-Saamen in ein paar Stunden wachsend zu machen.

Nimm schwartze ziemliche fette Erde, fülle damit eine breit- und lange von Brettern zusammen gemachte *Machine*, in der Höhe beyläuffig eines Daumens. Nimm hernach den Saamen, weiche ihn 24. Stunden in Brandewein, oder den stärcksten Eßig. Etliche weichen den Saamen 9. Tag in laulicht Oel,

und säen ihn Mittags, nimm ihn wieder heraus und streue ihn in besagte Erde, in ein paar Stunden kommt er hervor, dann genieſſe ihn.

## Das Brod viel kräfftiger als gewohnlich zu machen.

Wenn man will Brod backen, so nehme man die Kleyen, die man abgesondert, und thue sie in einen Kessel mit Wasser, und lasse es sieden, als denn nimm es weg und mache deinen Taig mit diesem weiß gemachten Wasser an.

## Eine bessere Art.

Nimm Citrullen, und lasse sie in Wasser völlig kochen, so lange biß das Wasser Teighafftig wird, und mit diesem gekochten Wasser von Citrullen mache das Meel an und backe Brod daraus.

## Brod / worvon ein Bissen einen Menschen einige Tage lang (ohne etwas anders zu essen) erhalten kan.

Nimm eine Menge Schnecken, mache sie von ihrem Schleim loß, hernach trockne sie, und brenne sie zu einem sehr feinen Pulver, hieraus mache halbpfündige Brödlein.

## Flachs wie Seide zu machen.

Mache aus Weid-oder Potasche und lebendigen Kalck eine Lauge, darinnen weiche den Flachs ein, so bald er von dem Acker kommt, thue ihn in ein verschlossen Gefäß, und laß ihn eine 4tel Stunde mit der Lauge kochen, hernach trockne ihn, und zerreibe ihn zwischen den Fingern.

## Fliegen zu vertreiben.

Kürbis-Blätter verbrandt in einem Gemach, tödtet alle Fliegen

Fliegen. Oder siede Kürbis im Wasser, und besprenge die Gemächer damit, so sammlen sich die Fliegen bey den Tropffen und sterben davon.

## Wantzen zu vertreiben.

Reibe das Holtz mit dem Safft einer alten Saamen-Gurcken, worunter Oschen-Galle gemischt, so erlangt man den Zweck.

## Die Korn-Würmer zu vertreiben.

Man muß Wein-Heffen in die 4. Winckel der Korn-Böden oder Scheuren schütten, so erlangt man den Zweck.

## Maul-Würffe zu fangen.

Stecke in ihre Löcher, Zwiebeln, Knoblauch-Haupt, oder Oel, so werden sie alsbbald herfür kommen.

## Für Läus in Kleidern.

Zibet oder Campher vertreibt sie.

## Fliegen an einem Ort zu versammlen.

Nimm einen tieffen irrdenen Topff, lege darein gestossenen Coriander, so versammlen sich die Fliegen darinnen.

## Wiesel an einem Ort versammlen.

Nimm die Eingeweyde von einen Molch oder nur die Gall, stosse sie mit Brunnen-Wasser, und schütte es an den Boden an einem solchen Ort, dahin die Wiesel zu kommen gewohnt sind, so werden sie also fort an denselbigen Ort sich versammlen.

## Einen Ochsen in 4. Wochen sehr fett zu machen.

R. Wicken-Körner, klein geschnittene gelbe Ruben, mit zarten Heckerling wohl vermischt, und dem Ochsen Tag und Nacht offtmahl dvon zu fressen geben, und jedes mahl darauf zu trincken,

cken, so nimmt er geschwind zu, auch bey Kälbern und Hämmeln geht es an.

## Fürtreffliche wohl-riechende schwimmende Seiffen, so alle Unreinigkeit von der Haut nimmt, zu machen.

Man schneidet gemeine Seiffe gantz klein, und weichet solche 3. Tage lang in frisches Wasser, seihet solches alle Tage davon gemächlich rein ab, und gieſſet wieder frisches daran, man muß es aber nicht rühren und gehling bewegen, sonst wird alles zu Schleim: Hernach gießt man nach *Proportion*, wie zu einem Brey, Geiß-Milch und ein wentg Rosen-Wasser, wie auch etl. recht zart gerebene Mandeln daran, klopffet und rühret es mit einem Rühr-Löffel so lange um, biß es wie ein Brey wird: letzlich stellt mans über ein Kohl-Feuer, rührts beständig um, biß es überlauffen will, thuts alsdann geschwind vom Feuer, und läßts ein wenig kühlen, thut noch darzu etliche Tropffen Weinstein-Oel, *Magisterium Marcasitæ*, und *Sacharum Saturni*, 3. biß 4. Tropffen *Ol. Rhodis* und so viel Zimet-Oel, wie auch Bisam und Zibeth, so ist sie fertig.

## Pergament schön durchsichtig grün zu färben, daß wann man es auf die zarteste Schrifft legt, solche sich dardurch noch einmahl so groß *repræsentiret*, und den Augen sehr nutzlich ist.

Man muß das Pergament so lange aus guter Lauge waschen, biß sie gantz rein und lauter davon geht, alsdann truckt man das Wasser völlig aus dem Pergament. Wann man nun solches schön hell und durchsichtig haben will, so nimmt man recht guten Grünspan, so viel nöthig, reibt ihn auf das zarteste mit Eßig ab, mischt auch etwas Seckler-grün, (womit das Leder gefärbt

färbt wir) darunter, und *temperirt* solches wohl untereinander, jedoch also, daß es weder zu dick noch zu dünne wird: hiemit netzt man das gewaschene Pergament auf beyden Seiten, und läßt es 18. biß 20. Stunden in der Farbe ligen, schwenckts hernach aus reinem kalten Wasser, und spannt es geschwind über ein Rahm, und läßt es also trocknen; hernach bestreicht man beyde Seiten mit schönen reinen und lautern Fürniß, biß es recht glänzend wird, und läßt es an der Sonnen wohl trocknen: alsdann schneidet man das Pergament aus den Rahmen, und schneidet Blätter daraus, in was Format man will, leget solche in ein Buch, und dieses unter eine Presse, damit es schön gerad bleibe, so ist es zum Gebrauch fertig.

## Einen Abdruck von Kupffer-stichen zu bekommen.

Nimm zart gesiebte Buchene Aschen, klein geschabte Venedische Seiffen, *an.* 2. ℔. guten ungelöschten Kalch 1. ℔. vermische dieses alles wohl untereinander, und lasse es in einem mit saubern Wasser angefüllten Hafen sieden, wann es sich nun wohl gesetzt, so giesset man die Lauge rein ab: hierein tauchet man eine Ganß-Feder, und überfähret darmit den Kupffer-Stich gantz sanfft auf beyden Seiten, hernach legt man zwischen solche angestrichene Blätter sauber Schreib-Papier, thuts zusammen, und legts ein paar Stunden unter eine Presse, oder beschwerts mit einem grossen Stein oder Gewicht. Wann man nun solches wieder eröffnet, so findet man den Abdruck gantz eigentlich auf dem weissen Papier, da doch dem Kupffer-Stich kein Schade zugefüget worden, sondern wird dardurch vielmehr säuberer.

## Ein sehr artiges Stück / welches einem Botanico, der ein Herbarium nach der Natur zu colligiren vorhabens ist, vortrefflich dienet.

Man thut Baum- oder Lein-Oel in einen Tiegel, zündet solches

ches an, und thut eine Stürtze darauf, jedoch nicht zu geheb, sonsten würde die Flamme verlöschen, dann an der Stürtze muß sich der Ruß anhängen: diesen sammlet man mit einem Federlein in eine Muschel, und macht solchen mit dem Oel zu einem dünnen Färblein; mit solchem bestreicht man ein Papier über und über, nimmt alsdann ein beliebiges Blat, legt solches mit den Adern des Ruckens, oder auf der rauhen Seiten auf das geschwärtzte Papier, drucket es mit dem Daumen-Ballen gantz sänfftiglich darauf, hebt es hernach davon ab, und legt es also naß auf ein schön weisses Papier, und auf das Blat ein *maculatur*-Papier, auch mit dem Daumen-Ballen fein gleich aufgedruckt, alsdann abgenommen, so hat man den vollkommenen Abdruck mit allen Adern auf dem weissen Papier: wann es nun recht wohl ertrocknet, kan man es mit einer grünen Farde, dem Leben nach, *illuminiren*.

## Allerhand Holtzwerck für den Würmern zu bewahren.

Nimm grüne Nuß-Schaalen sammt dem Laub, siede sie in starcker Laugen, und überstreiche damit das zuvor von dem Staub wohl gesäuberte Holtzwerck etliche mahl, und lasse es jedes mahl wohl ertrocknen: Hernach überfahre es mit Schweinen-Schmaltz, und reibe es mit einem wollenen Läpplein ab.

## Daß die Hüner täglich Eyer legen.

1. Geröstes Rocken-Brod, leg es in frisch Wasser, laß es über Nacht weichen, Morgens gibs den Hünern für anderer Speiß zu fressen, um Mittag wieder; gegen Abend gib ihnen Gersten, Haber Weitzen oder ein wenig Hanff-Saamen. *p. c.*

Oder: die Zapffen von den Hasel-Stauden genommen, zu Pulver gemacht, und den Hünern unter die Kleyen gemischt, macht sie gerne zu legen.

Oder:

## Oder:

R. 1. Mäßlein Kleyen, einen Becher *Pulo*: Schnecken Häußlein darunter gemischt, mit Wein gemacht, und den Hünern zu fressen geben. Gibt grosse Eyer.

## Kirschen biß aufs neue Jahr zu behalten.

Brich sie mit Stielen ab, wenn sie reiff und trocken sind, damit sie ja nicht nassen, lege sie fein sauber, Schicht-weise in eine Töpfferne oder Steinerne Flasche, oder in eine Büchse von Erlen Holtz gedreht, weit und rund, vermache sie alsdann sehr wohl, und überziehe sie mit Bech, daß ja keine Lufft oder Wasser hinein kan, henge sie alsdann in einen tieffen Brunnen, und öffne sie ja nicht eher biß man sie essen will.

## Allerley Gemählde zu erleuchten.

R. 24. L. weisses Hartz, 4. L. Gummi *Sandaraca*, 2. L. Terpentin, 4. ℔. Lein-Oel, zerlasse das Hartz am ersten über dem Feuer, und seihe es, das Gummi lege in Baum-Oel, biß es weich worden, alsdenn seihe es auch durch: Darnach koche alles untereinander, rühre es ohn Unterlaß, biß alles wohl durcheinander vermischet, alsdenn behalte es zum Gebrauch. Wenn du nun die Gemählde damit schmierest, so werden sie sehr schön und gläntzend.

## Marmor-Stein und Alabaster-Arbeit / blau/ braun, roth, grün oder wie man will zu färben.

R. Safft-Farben, welcherley du wilt, lasse solche in Eßig sieden, und kochen, mische darunter für ein jedes ℔. der obgenannten Säffte 2. L gestossenen Alaun, lege darein die Marmor- oder Alabaster-Arbeit, und koche sie so lange, biß sie gnug gefärbet sind. Solten aber dergleichen Arbeiten zu groß seyn, daß man selbe nicht in den Kessel bringen könnte,

so

so müste man solche zuvor heiß machen, darnach mit dem abgekochten Alaunirten Safft warm oder heiß begiessen, so werden sie auch trefflich schön.

## Die Pferde zum Beschlagen stillstehend zu machen.

Thue dem Pferd einen kleinen runden Kieselstein ins Ohr, und lege die Hand darauf.

## Die Erbsen aus dem Topff lauffend zu machen.

Nimm das Kraut Scharley und thue einen Gipffel davon in den Topff, darinnen Erbsen kochen, doch daß das Wasser darinnen nicht zu niedrig, noch der Topff sehr zugedeckt sey, so werdet ihr sehen, daß es nach eurem Wunsch geschehen wird.

## Daß die Hüner schwartze Eyer legen.

R. Holder-Blüthe, und thue es ihnen unter das Futter.

## Daß sie viel und grosse Eyer legen.

R. Gib ihnen den Saamen von Geißrauten zu essen, oder lege geröstet Rocken-Brod in ein frisch Wasser, laß es darinnen über Nacht erweichen, deß Morgens gibs den Hünern vor anderer Speiß zu essen, und um Mittag wieder, gegen Abend aber gib ihnen Gersten, Haber, Weitzen oder ein wenig Hanff-Saamen, so legen sie auch in der gröstẽ Kälte Eyer.

## Daß die Hüner feist werden.

Rupffe ihnen die Flug-Federn aus, thue sie in ein finster Gemach, speise sie mit geröstẽ Gersten-Meel, das mit Wasser und etwas Wein angefeuchtet ist. Oder weiche Weitzen-Brod in

Milch

Milch oder Wasser, wiewohl Milch besser, und gibs ihnen 30. Tage lang in einem besondern Gemach, gib ihnen auch nichts als Milch zu trincken.

## Daß die Vögel den gesäten Saamen nicht auffressen.

R. Weitzen und weisse Nüß-Wurtz, mische es untereinander, und siede es in Wein, und säe dieses rings um das Feld.

## Vors Viehe Sterben.

R. Schwämme von den Linden-Bäumen, oder die auf und an Linden-Bäumen gewachsen, thue sie in deß Viehes Sauffen, und lasse es davon trincken, so verreckt dir keine Kuhe oder ander Vieh; und so ein Vieh kranck worden, so *pulverisire* von solchen Schwämmen ein Stücklein, und gibs ihm in Wasser einzutrincken. *p. c.*

## Oder:

Man brenne im freyen Feld, ein an einem Pfahl fest gebundenes *inficirtes* Stück Vieh zu Aschen, und gebe davon jedem Krancken Stück 6. Loth, gestossenen Salpeter 3. Loth, beydes wohl untereinander gemischt in dem Futter, oder wie man es beybringen kan, zu fressen, thue auch von diesen 2. Stücken, jedes die Helfft in die Träncke, oder unters Sauffen.

## Ob ein Krancker genesen wird.

Reibe ihm die Fußsohlen mit einem Stücklein Speck, und gib ihn einem Hund, frißt er solchen, so kommt er davon, wo aber nicht, so stirbt er. Oder aber ein Bißlein Brod an die Stirne gehalten, und alsdann *procedirt* wie oben.

## Wann eine eiserne Ofen-Blatte zersprungen, wie man solche zusammen kütten kan.

R. Rein gestossenen und gesiebten Hammerschlag aus einer

den, Rocken-Meel *ana*. Dieses wird wohl untereinander gemenget, und mit heissen guten Schreiner-Leim zu einem Taig gemacht, alsdann mit einem Pinsel den Spalt verstrichen, und trocken lassen, wieder anstreichen und trocknen lassen, dieses so offt wiederhohlt biß der Spalt bedecket ist.

## Schöne runde Schröte zu machen.

R. Eine Schüssel oder irrdenen Topff voll mit Wasser, und gieß Baum-Oel darauf, thue dann das Bley in einen eisernen Löffel mit Löchern, lege Kohlen darauf, und laß es in das Geschirr schmeltzen.

## Eine Armatur zu machen / die nicht leicht durchzuschiessen.

R. Fisch-Leim 8. Loth, Mastix 2. Loth, und angestrichen, je öffter, je besser.

## Daß die Waffen oder was man härten will/ nicht zerspalten.

R. Unschlitt, mache es warm, und giesse es in ein Gefäß, darinnen kalt Wasser ist, damit es Fingers dick auf dem Wasser gestehe. Wenn du nun etwas härten wilt, so stosse es glüend gantz sanfft hinein, daß es sich vorher in Unschlit, und hernach in Wasser härte.

## Durch Eisen mit einem Bohrer zu bohren.

Siede Haußwurtz in Wasser, und härte die Bohrer oder andere Waffen darinnen.

## Daß eine junge Taube keine Knochen habe/ wenn sie aufgetragen wird.

Man nimmt sie aus, und wäschet sie wohl, läßt sie hernach Tag und Nacht in sehr scharffen Eßig liegen, wäschet sie hernach

nach wieder aus, und füllet sie mit Gewürz und Kräutern, und läßt sie nach Belieben kochen oder braten.

## Petersilie in einem Tage wachsend zu machen.

Lege den Saamen 6. Tage zuvor in Wein, thue ihn alsdenn wieder heraus, und wenn 4. Wochen um seyn, so nimm den Saamen, und lege frische umgekehrte Wasen auf dem Boden 4. quer Finger hoch, alsdenn sähe den Saamen hinein, und decke ein nasses Tuch darüber, hitze hernach die Stube brav warm, so kommt er herfür.

## Daß ein Gemüß bald und geschwind siede.

Besprenge Erbsen, Linsen oder was du von dergleichen säen wilst, mit Salpeter-Wasser, und säe es gleich darauf in die Erde, es zeitiget eher, wird auch nicht wurmicht, läßt sich auch geschwinder kochen.

## Endten / Gänß / Hüner / Tauben u. d. g. in 14. Tagen extra feist zu machen.

Wenn die Nesseln am zeitigsten sind, sammlet man davon den Saamen, dörret und stösset solchen zu subtilem Pulver, die Blätter dörret man auch an der Lufft, und pulverisirt sie gleichfalls. Alsdenn nimmt man Staub-Meel aus einer Mühle, 2. mahl so viel, als die andern beyden Pulver, so in einem gleichen Gewicht seyn müssen, *immisce benè*, solches mit fetten Spiel-Wasser aus Kucheln zu einem Teig, hernach Gliedslang wulgern daraus formirt, davon gibt man des Tags denen Feder-Thieren 1. mahl zu fressen, so wird man in 14. Tagen Wunder sehen, wie fett sie worden sind.

## Ein Wasser zu bereiten / das alle Metallen den Gold gleich färbet.

R. Salpeter, Alumen 1. ℔. *Tutiæ* und Galmey ½. ℔. Röm. Vi-

triol 10. Untzen, Zinnober 8. Untzen, alles wohl zerstossen in einem *Destillier* Ofen gestellet, und 6. Tag und Nacht ein gleiches Feuer gegeben, so wird endlich ein Wasser darauß, welches alle Metallen dem Gold gleich färbet.

## Eine schöne Massa dem Elffenbein gleich zu machen.

R. Einen Hafen mit reinen Eyer-Schaalen angefüllt, und wohl verlutirt, lasse solchen in einem Hafners-Ofen mit dem Geschirr einsetzen, wann nun diese Materie als ein weisser Kalch ist, so mache ihn mit einem guten recht gesottenen Pergament-Leim zu einer *Massa*, in rechter Dicke, als es seyn soll, dann drucke oder giesse solchen in Model, worein du wilst, und laß es darinnen erharten. Man kan solche Figuren von allerley Farben machen, wann man nemlich zu besagten Leim-Kuchen, das Wasser zuvor mit Bresilie zu rothen, Grünspan zu grünen, ꝛc. färbet, und dann die reinen Pergament Schnitzlein darinnen zu einem rechten Leim absiedet.

## Buchstaben auf Marmor zu machen/ohne Eisen.

Man muß einen Marmor ein wenig warm machen, und mit warmen Wachs-Figuren oder Buchstaben wie man will, darauf formiren, hernach in sehr starcken Eßig legen, eine Nacht, alsdann das Wachs wegnehmen, so werden die Buchstaben oder Figuren darauf erscheinen. *Item*: wann man einen Stein mit Unschlitt also belegt, und hernach in Eßig legt, so erscheinet die angelegte Figur mit einer Erhöhung.

## Schöne Tapetzereyen oder Spanische Wände zu machen.

R. Ungebleichte grobe oder Mittel-Leinwand, spann und hefftte solche auf die Rahmen, recht steiff, netze sie, überfahre alsdenn selbe mit einem Bimsenstein, und schleiffe die Knoten

ten und Ungleiche davon weg; nimm alsdenn rothe Englische Erden, reibe solche mit Lein-Oel und Mahler-Firniß auf das subtileste auf einem Reibstein ab, mit solchem Grund überstreiche diese Leinwand, lasse sie wohl trocknen; alsdenn polire sie wieder mit Wasser und Bimsenstein auf das beste, damit es recht glatt werde: Lasse es wieder wohl trocknen, und reibe schönen gelben und reinen Ocker mit guten zähen Oel und Firnis auf das subtilste ab, und mache dann mit solchem Gold-Grund allerhand schöne Zierathen, Blum- und Laubwerck auf diese Leinwand, lasse es halb ertrocknen, und überlegen es mit dünn geschlagenen Metall, lasse es hernach einen Mahler mit rother oder brauner Farbe auf das schönste ausstaffiren, so hat man die allerschönste Tapetzereyen, deren Grund wie der Englische Lack heraus kommt: mit andern Farben geht es auch an.

## Meßing weiß zu sieden ohne Silber.

Polliere den Meßing rein, hernach nimm abgedrehetes feines Englisches Zinn, und gestossenen Weinstein, koche hiemit den Meßing in einem unglasurten Topff mit reinem Wasser. *p. c.*

## Meßing geschmeidig zu machen.

Fliesse darauf weissen Salpeter, auch so viel Saltz, wenn er geschlagen wird: in Holtz geglühet, und wenn er halb kalt ist, in Herings-Lack abgelöschet. Also *procedi*ret man auch mit dem gelben Zinck.

## Einen schönen Meßing wie Gold zu machen.

R. 1. Loth Kupffer, 1. Quintl. *Spiauter* zusammen geschmeltzet. Oder: Man lässet 1. ℔. Meßing oder Lohn-Gold fliessen, und trägt 2. Loth *Spiauter* darauf, und gießt es alsdenn in einem mit Wachs geschmierten Inguß.

## Alle Metallen geschmeidig zu machen.

℞. Mastix, Weyrauch, Myrrhen, Venet. Borax, *an.* 1. Loth ein Pulver daraus gemacht, hiervon 3. Erbsen groß darein geworffen.

## Meßing oder Kupffer / auch andere harte fließige Metallen, geschwind fließig zu machen.

℞. Gestoffen Venet. Glaß und *Sal Alcali*, welches man aus der Seiffen-Laugen macht, wirffs in den Tiegel, laß es eine halbe Stunde stehen, und gieß es aus.

## Die Zähne schön weiß zu machen.

℞. Rosen-Wasser, Rosen-Syrup, rein weisses Honig, Wegbreit-Wasser, *an.* 1. Loth *Spirit. Vitriol*, ½. Loth mische alles zusammen, und reibe darmit die Zähne mit einem Tüchlein, wasche sie hernach mit Rosen und Wegbreit-Wasser, jedes gleich-viel.

## Ein unverbrennliches Oel in eine Lampe / so nimmer verbrennet.

℞. Einen schönen reinen Talck, laß ihn 24. Stunden in einem Tiegel glüen, so *calcinirt* er sich auf die gelbe. Nimm dieses Talcks auf 4. Loth, vermische es mit 2. Loth Campher, und 3. Loth *Spir. Therebinth*, setze es miteinander 14. Tag und Nacht in die *Putrefaction*, dann *destillire* den *Spir. Therebinth.* in *B. M.* gelinde ab, und wann er herüber ist, so stärcke das Feuer, so *sublimiret* sich der Campher in der *Retorte*, stärcke das Feuer noch besser, so gehet *Oleum Talci* schön lauter herüber. Dieses Oel gebrauche in einer Lampen, mit einem Dacht vom Feder-weiß, so hast du ein stets brennend Feuer und Licht.

Vitrum

## Vitrum Saturni Fixator.

℞. Weisse schöne Kieselsteine, glüe sie wohl, und lösche sie etliche mahl in scharffen Wein-Essig oder Urin ab, biß sie mürbe werden, stosse sie klein, darnach in gemeinen Wasser geschlemmet, und laß sie wieder trocknen: dieses Kieselstein Pulvers nimm 2. Theil, rothe Mennig 6. Theile, in einen sehr starcken oder doppelten Tiegel gethan, und im Wind-Ofen geschmeltzet, wanns im Fluß stehet, gieß es in einen Gießbuckel oder heissen Mörsel, und laß es erkalten. Nimm dieses Glases 1. Theil, deß Pulvers 1. Theil, und rothe frische Mennig 2. Theil, und reibe es wohl untereinander, schmeltze es wie vor, und gieß es aus, so ist das Figir-Glaß fertig. Metall 1. Theil, dieses Glases 3. Theil, mische es, und auf diese Weise kan man mit allen Metallen *procedi*ren.

## Lutum, so in Feuer und Wasser hält.

Nimm klein gestossenen ungelöschten Kalck, mische ihn mit Eyer-weiß und weich fliessenden Firniß, thue es zusammen auff einen Reibstein, reibe es als eine Farbe, so wird es ein steiffer Leim der in Feuer und Wasser hält.

## Lutum zu Elffenbein.

Nimm Bleyweiß, Hausen-Blasen, mit Brandewein angemachten Leim, laß alles zergehen, aber nicht sieden.

## Elffenbein schön weiß zu machen.

Legs in ungelöschten Kalck, schütte ein wenig Wasser darüber, laß es 1. Tag und 1. Nacht also liegen.

## Particulare probatum.

℞. *Ær. ust.* und Grünspan, *pulverisire* beydes sehr klein, reibe darunter 2. Theil *Salmiac*, thue es in ein Glaß, setze es auf heisse Aschen,

schen, so fließt es gantz leicht, laß es dann erkalten, *pulverisire* es, und laß es im Keller *solviren*, dann trockne es wieder, und *solvire* es, das thue so lange, biß es zum rothen Pulver wird. Dieses Pulver ein Theil trage auf 10. *p. c. p.* so wirst du etwas erfreuliches erblicken.

## Mercurium vivum zu tödten.

Lege ihn in ein Scherbchen, gieß guten scharffen Eßig daran, und thue einer Erbs groß *Salmiac* darzu, speye nüchtern Speichel drein, und lasse es beitzen, gieß alle mahl ab, und siehe ob sichs handeln läßt, wie ein Müßlein, wo nicht, so giesse die Feuchte wieder daran, biß es seine Krafft verlohren.

## Eben-Holtz zu machen.

Man lässet 1. Loth Silber von feinsten, in einem Pfund guten Scheid-Wasser solviren, dann giesset man noch 1. halb Maaß Regen-Wasser darzu, damit wird das Holtz etliche mal bestrichen, läßt es ertrocknen, dann überziehe es mit Wachs, und wische es mit einem Willnen Tuch, so wird es hart und gläntzend wie Eben-Holtz.

## Repræsentatio *V*egetabilium.

Lauge ein Saltz aus fetter Erden, ohne Feuer, *evaporire* sachte die Lauge biß *ad Cuticulam*, darnach reibe mit diesem *liquore*, *quodcunque vegetabile*, eine gute Stund lang, biß es einander sehr wohl angenommen, darnach stelle es an die Lufft, lasse es ohngefehr 2. Monath stehen, darnach giesse Wasser darzu, *filtrir* und *evaporirs* gelinde, wiederum solvirt, *filtrirt* und *evaporirt*, biß es endlich wie des *Vegetabilis forma* an denen *lateribus vitri* anschiesset.